農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

殖產局出版第三〇號

安平鎭茶樹栽培試驗場及三叉河分場
大正元年事業報告

臺灣總督府殖產局

大正元年中當場事業報告別冊ノ通リ取調候條謹テ
供貴覽候也

大正二年五月

茶樹栽培試驗場
主任技師　山田秀雄

殖産局長高田元治郎殿

農業部農業試驗所典藏
由國家圖書館數位化

目次

第一章　總說
第一節　經費　一
第二節　建物　一
第三節　面積及欉數　一
第四節　氣候　三
第二章　事業概況
第一節　本年各茶期ニ於ケル茶樹發育狀況　六
第二節　茶期別收量　七
第三章　試驗事項
第一節　種類試驗　八
第二節　甘藷間作有無比較試驗　一二
第三節　人耕ト牛耕トノ比較試驗　一五
第四節　製茶試驗　一七

第五節　烏龍茶製造ト包種茶製造トノ得失試驗　二一
第六節　石灰ノ効果試驗　二五
第七節　硫酸鐵加用試驗　二七
第八節　泥士加用試驗　二九
第九節　大豆粕滿俺混用試驗　三一
第十節　燻炭肥料試驗　三三
第十一節　アルロールルート間作試驗　三三
第十二節　綠肥用アルビジャ間作試驗　三三
第十三節　想思樹間作試驗　三四
第十四節　機械試驗　三五
第十五節　播種時期試驗　四〇
第十六節　挿木試驗　四一
第四章　調　査
第一節　植付時期及方法　四二
第二節　移植後ノ經過　四五

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第三節　移植調査　四八
第四節　製造時間調査　五二
第五節　茶芽伸長度合調査　五三
第六節　深耕費調査　五六
第七節　施肥費調査　五八
第八節　大豆粕減量調査　五九
第九節　施肥無肥對照　六五
第五章　製茶配合試驗　六九
第六章　分析試驗
第一節　試驗茶園土壤ニ就キテ　一〇一
第二節　土地改良方法ニ就キテ　一〇四
第三節　茶浸出液ニ就キテ　一一三
第四節　茶花ニ就キテ　一二六
第五節　茶樹生葉水分試驗　一三一

以上

111乃至113 甘藷間作試驗
108乃至110 經濟試驗牛耕區
105 泥土施用試驗
106 滿俺施用試驗
120 採木區
123 アルビジヤ試作區
121 122 125 124 採木跡台刈區
117乃至119 經濟試驗人耕區
114 115 製茶試驗
116 130 想思樹間作試驗
79乃至91 98,100 101 茶樹種類試驗
94 96 97 99 102 103 茶樹樹齡試驗
126 127 128 石灰効果試驗
132 煙炭肥料施用試驗
129 131 134 135 烏龍包種得失比較試驗
133 硫酸鐵施用試驗
イ 包種原料黄枝種
ロ 包種原料秀英種
イ 分析室
ロ 倉庫
ハ 事務所
ニ 製造場
ホ 農夫宿舍
ヘ 宿舍
ト 浴場及便所
至楊梅壢
至龍潭陂
縮尺 1/1200
N
1乃至8 22乃至27 41乃至44 肥料三要素要量試驗
28乃至30 45乃至49 59乃至65 中耕回數試驗
50乃至52 66乃至69 施肥時期試驗
9乃至14 剪枝時期試驗
15乃至17 35乃至36 53,54,70, 株數比較試驗
18乃至21 37乃至40 55乃至58 74 肥料効果試驗
71乃至73 75乃至78 摘採回數比較試驗
31乃至34 台刈ト剪枝比較試驗
(イ) 包種原料花黄枝種
(ロ) 包種原料花茉莉種
(ハ) 包種原料花秀英種
(ニ) 茶樹苗圃及見本園

臺灣總督府中央研究所農業部 圖書
農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第一章 總說

第一節 經費

本年度經費ハ前年度ト等シク壹萬參千五百九拾圓ナリ

第二節 建物

新ニ一坪ノ蒸溜室ヲ增設セシヲ以テ總坪數百四十五坪二合二勺就中前年八月ノ暴風ニテ倒潰セシ再製場三十坪ハ三月下旬再建築竣工セシモ本年八月廿八九日ノ暴風雨ニテ又々倒潰セリ

第三節 面積及欉數

總面積ハ昨年ニ等シキモ其内譯ニ變動ヲ生シ尙ホ茶欉數增加セシヲ以テ左ニ細別スヘシ

一、總反別七町六反八畝廿二步

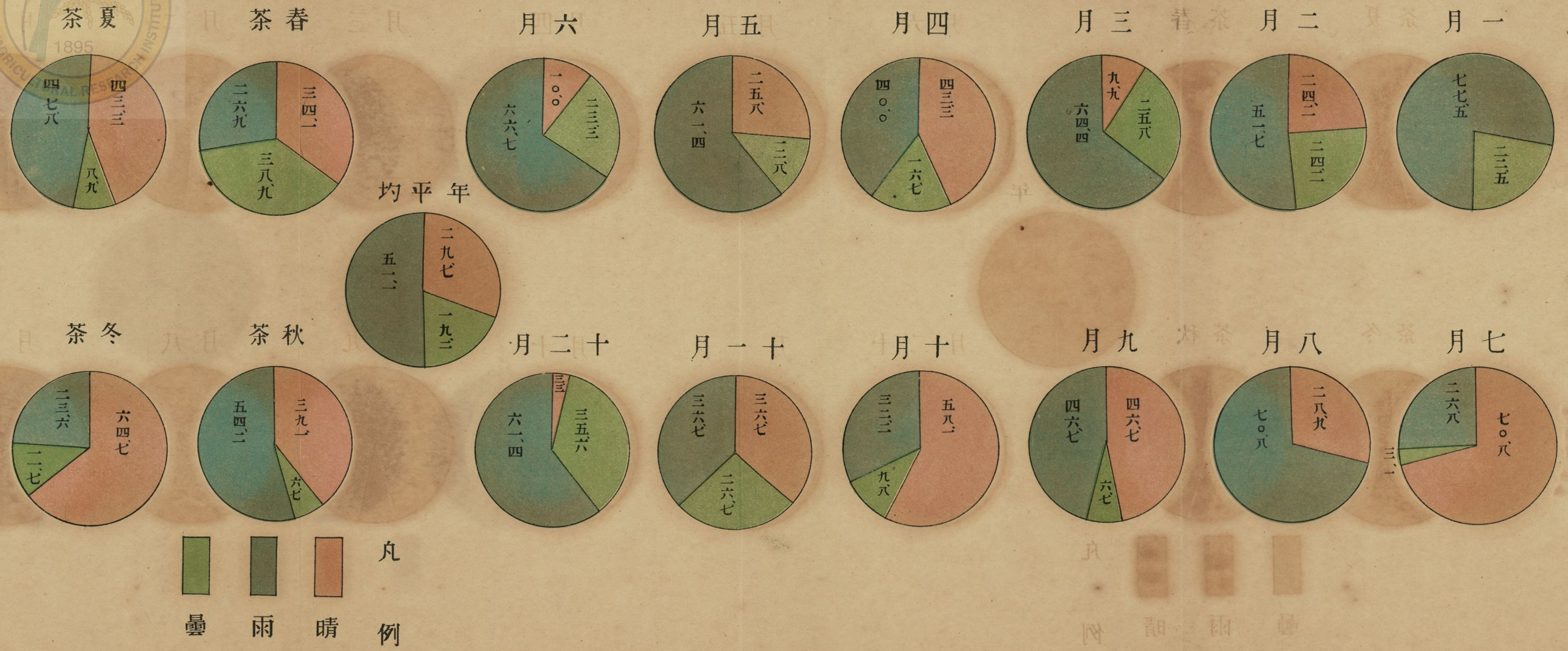
種別	反別	古欉數	四年生	三年生	二年生	一年生	計
數地	町 、四八三	—	—	—	—	—	—
苗床地及見本園	、一八一八	—	—	—	—	—	—
道路	、七一一三	—	—	—	—	—	—
開墾地	、一〇〇九	—	—	—	—	—	—
平地青心	二、六〇〇〇	—	—	三、三〇一	五、二二四	一四、四九五	二三、〇四〇
傾斜地青心	一、六五二四	一四、三〇三	—	—	—	六〇二	一四、九〇五
山上青心	、九三二九	七、八四六	—	—	—	八三八	八、六八四

開墾地青心	一、一七〇六	—	—	二三九	五三一	七二九	一、五〇〇
同黄柑	五二六	—	一六七	二六二	二六	一六	四八五
同白毛猴	三一〇	—	—	一二九	六四	一〇七	三〇〇
同白心	三一〇	—	—	一八五	七九	三六	三〇〇
同紅心	三一〇	—	—	二六〇	一五	二五	三〇〇
同大有	三一〇	—	—	二五一	—	四九	三〇〇
同枝蘭	三一〇	—	—	二九八	—	二	三〇〇
宇治	三一〇	—	—	—	二九四	六	三〇〇
香圓	三一〇	—	—	—	二二六	七四	三〇〇
埔心	三一〇	—	—	—	二〇二	九八	三〇〇
不知春	三一〇	—	—	—	二五	二七五	三〇〇
烏金	三一〇	—	—	—	七九	二二一	三〇〇
福州	三一〇	—	—	二九八	—	二	三〇〇
印度	三二一	—	—	—	一〇五	二八	一三三
漢口	三一〇	—	—	—	一九五	一九	二一四
猫耳	三二一	—	—	—	—	二三一	二三一
花木園	三、三〇二	—	—	—	—	—	—
計	七、六八二二	二二、一四九	一八一	五、二三三	七、〇八六	一七、八五三	五二、四九二

示表ノ如ク總反別ハ七町六反八畝廿二歩總茶欉數五萬二千四百九十二欉ニシテ此内古欉數二萬二千百四十九欉四年生百八十一欉三年生五千二百二十三欉二年生七千八十六欉一年生壹萬七千八百五十三欉内本年試驗ニ供セシ茶欉ハ古欉ノミニシテ三四年生ハ單ニ摘採シテ收量ヲ秤レリ

天氣比較圖

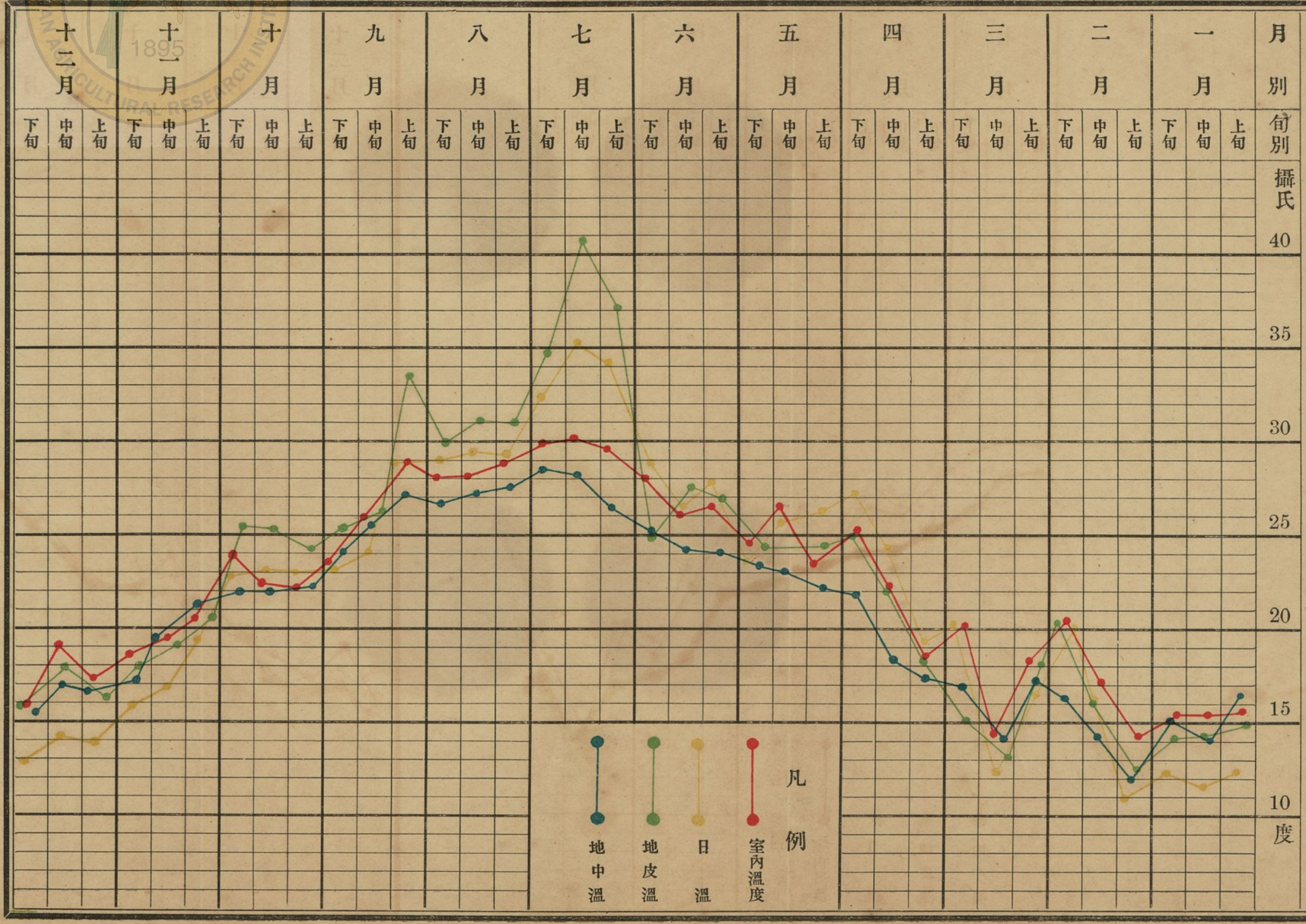
（百分率）



農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

自明治四十五年一月
至正大二年十二月
温度表



第四節　氣候

一、温度

本年中觀測セシ室內、日温、地温、地中温度觀測時間別月平均及一ケ月ヲ六期ニ別チ五日ノ平均ヲ表示スルニ左ノ如シ

月別	室內温度 午前六時	室內温度 正午	室內温度 午後五時	日温 午前六時	日温 正午	日温 午後五時	地温 午前六時	地温 正午	地温 午後五時	地中温度 午前六時	地中温度 正午	地中温度 午後五時
一月	度 一四・二	一六・二	一五・九	一〇・四	一四・八	一一・四	一三・〇	一七・二	一四・六	二六・五	二八・〇	一五・一
二月	一四・八	一八・二	一八・〇	一一・四	二三・一	一三・八	一三・三	一九・七	一六・四	二二・九	二七・四	一四・五
三月	一六・四	一八・九	一八・〇	一四・〇	二一・五	一四・二	一五・四	二〇・〇	一七・三	一六・四	一六・四	一六・四
四月	二〇・八	二三・五	二三・三	二一・八	三〇・〇	一九・八	二〇・〇	二四・四	二二・三	一九・三	一九・四	一九・五
五月	二四・〇	二六・四	二六・四	二三・一	三〇・九	二二・七	二三・二	二八・三	二四・九	二三・一	二三・一	二三・三
六月	二六・三	二八・三	二八・三	二六・三	三一・六	二五・一	二六・一	三〇・八	二七・一	二四・七	二四・七	二四・八
七月	二八・一	三一・九	三〇・八	三一・八	四一・六	二九・三	三二・一	四五・八	三四・七	二八・〇	二八・二	二八・五
八月	二七・一	二九・七	三〇・七	二八・六	三三・六	二五・六	二八・四	三四・六	二九・一	二七・四	二七・四	二七・六
九月	二四・九	二七・四	二六・六	二七・五	三〇・五	二二・七	二六・九	三二・四	一八・五	二五・八	二五・八	二五・九
十月	二一・二	二四・八	二三・六	二二・五	二八・二	一九・〇	二二・一	三〇・四	一六・二	二二・五	二二・五	二二・七
十一月	一八・五	二一・一	二〇・四	一六・四	二一・一	一五・五	一七・八	二二・八	二六・五	一九・六	一九・七	一九・七
十二月	一六・三	一八・九	一八・〇	一三・一	一七・〇	一三・一	一四・七	一八・九	二二・九	一六・六	一六・九	一六・八

期別平均次表ノ如シ

期別及月別	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
一期	度 一七	一四	一八	一九	二三	二八	三〇	三〇	二九	二二	二三	一八
二期	一五	一五	一八	一九	二五	二六	三〇	二九	三〇	二三	二〇	一七
三期	一五	一九	一五	二〇	二五	二六	三一	二八	二六	二四	二〇	一九
四期	一六	一六	一四	二五	二九	二七	三〇	二九	二六	二二	一九	二〇
五期	一九	一九	一九	二七	二四	二八	三〇	二九	二四	二四	一七	一六
六期	二一	二二	二一	二五	二六	二九	三〇	二八	二四	二五	二一	一六

右表ノ如ク二、四、五月ハ前年ニ比シ一度位高温ナリシモ九、十一、十二月ハ反對ノ現象ヲ呈シ年平均前年ハ二十二度六本年ハ二十二度五ニシテ一分ノ差ニ過キサリシ

二、雨　量

本年ノ總雨量ハ三千四百十九粍ニシテ前年ヨリ多キコト實ニ千四百八十三粍九尙又一昨四十三年ノ千五百九十一粍六ト比較スレバ大異倍量ニシテ千五百二十七粍四超過セリ今前年ト月別增減ヲ見ルニ次ノ如シ　(△印ハ不足)

月別	四十四年	四十五年	四十五年過不足
一月	粍 一八七、九	粍 二九七、六	粍 一〇九、七
二月	五〇、四	九四、七	四四、三
三月	一三三、六	三一五、〇	一八一、四
四月	八二、六	三六一、〇	二七八、四
五月	三三九、五	二五二、二	△ 八七、三
六月	一五八、三	五四一、六	三八三、三

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

七月	八九、一	一一九、三	三〇、二
八月	五五二、二	七四三、六	一九一、四
九月	五四、七	四六二、七	四〇八、〇
十月	一一九、六	三四、六	△八五、〇
十一月	八二、二	四五、八	△三六、四
十二月	八五、〇	一五〇、九	六五、九
計	一、九三五、一	三、四一九、〇	一、四八三、九

更ニ一ケ月ヲ六別シテ各期間ノ雨量及一ケ月ノ晴雨日數ヲ前年ト比較セシモノヲ擧クレバ左ノ如シ

期別及月別		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
一期		八・二	六・六	二七・一	一・二	六七・八	三〇・一	・一	二三・八	—	—	—	六八・五
二期		六四・五	・八	二・八	一七・五	・七	一六七・九	二・八	一二・一	二〇・八	二・五	九・八	七・四
三期		五二・二	三二・四	二六三・七	一七・四	五九・九	八五〇	—	一〇五・五	一六二・七	・四	五・二	一五・〇
四期		六〇・八	一八・〇	一九・三	—	六三・七	一九二・七	・六	二七・六	一六一・一	—	一〇・二	四・八
五期		一七・二	二二・八	二・〇	—	二七・三	六五・九	一三・〇	一六・二	九・三	—	一三・〇	一五・七
六期		九四・七	一三・一	・一	—	三二・八	—	二・八	五五九・四	一〇八・八	三一・七	七・六	三九・五
晴	二年	—	七	三	一三	八	七	一三	九	一四	一八	一一	一
	元年	四	一一	八	一三	六	一二	一八	九	一七	一一	一四	—
曇	二年	七	七	八	一三	四	三	一	—	二	三	八	一一
	元年	八	四	六	六	五	二	三	三	五	四	六	一一
雨	二年	一四	一五	一〇	五	一九	二〇	八	一三	一四	一〇	一一	一九
	元年	一九	一三	一七	一二	二〇	七	一〇	一九	八	一六	一〇	二〇

右表ニ據レバ五、十、十一月ハ前年ヨリ少シト雖其他ノ九ケ月ハ概シテ百粍以上ノ増加ヲ示シ就中最モ多量ナルハ九月ニ於ケル四百八粍次キハ六、四、八月ノ順序ニシテ如何ニ本年ノ降雨多カリシカ

ヲ知ルヘシ尚ホ天氣日數ヲ比較セバ本年ニ於ケル晴天日數百十三日ニテ前年ヨリ十八日少ク曇天六十六日ニテ三日雨天百八十七日ニテ十六日多シ（本年ハ潤年ニテ總日數ニテ一日多シ）

第二章　事業概況

第一節　本年各茶期ニ於ケル茶樹發育狀況

一月以降三月迄晴天十日曇天二十二日雨天五十九日總雨量七百七粍三ニシテ昨年ニ比較スレバ晴天ニテ十三日ヲ減シ曇天四日雨天十日雨量ハ實ニ三百三十五粍四ヲ増加セリ乍去雨量ノ多キハ三月中旬以前ニシテ其後曇天多カリシモ平均氣温攝氏十九度五ナリシヲ以テ茶芽ノ發育順調ヲ得テ前年ト等シク四月十五日ニ摘採ヲ開始シ四月末日迄ノ十六日間ニ曇天僅カニ二日ニ過キスシテ晴天連續シテ品質ヲ向上セシメ事業ノ進捗ヲ助ケタリ越ヘテ五月上旬ハ天候ノ順調ヲ缺キシト雖最早春茶終了時ナルヲ以テ大差ナカリシナリ此間ノ摘採日數二十一日ナリ

夏茶ハ五月十一日ニ始マリ八月六日ニ終了セリ此期間八十八日内晴天五十六日曇天十九日雨天十三日ニシテ前年ト大差ナカリシモ雨量ハ八百六十七粍四ニシテ六百四十粍七ヲ超過シテ殆ント三倍ノ増加ヲ見タリ例年本期間ハ雨量少クシテ年中最優品ヲ産スル時期ナルニ不拘本年ハ日々殆ント多少ノ降雨アラザナキノ狀態ニシテ茶芽徒ラニ伸長シ形狀悪シキノミナラス香味劣等ニ陷リ殊ニ六月上

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

旬ノ夏茶第一回ノ如キ殆ント優品ヲ産セスシテ終了セリ

秋茶ハ八月十二日ニ始マリ十月十九日ニ終了セリ此期間九月上旬ノ晴天十月ノ降雨割合ニ少キ外一般雨天勝チニシテ摘採意ノ如クナラス遂ニ適度ヲ過スノ止ムナキニ至リ品質粗惡ニ陷リタリ本期間中八月下旬ト九月中旬ニ於ケル二回ノ暴風雨ハ事業ノ進捗ヲ防ケタルコト甚タシカリキ

冬茶ハ十一月四五兩日ニ摘採ヲ終了セリ十月中ノ天候ハ順調ヲ得タリト雖元來品質粗惡ノ時期ナレハ別段影響ヲ見サリシ

兎ニ角本年ノ茶期ハ例年其比ヲ見サル雨天ニシテ各期ヲ通シ多少ノ影響ヲ蒙リ一般品質劣惡ニシテ例年ニナキ下等茶ヲ産セリ

第二節　茶期別收量

本年ノ供試茶欉ハ二萬二千百四十九欉ナレトモ内前年採木セシモノ及ヒ本年採木セシ爲メ春茶ノ收穫ナク又夏茶以降摘採セサルモノ二千百五十九欉ナリ今是等ヨリ本年收穫セシ總量ヲ各茶期別ニ擧クレハ次ノ如シ（四年生以下ヲ除キ古欉ノミ）

茶季別	收穫茶葉量（メ）	供試茶種別	供試茶葉量（メ）	同上製茶量（メ）	同上割合（割）
春茶	六八〇、〇八〇	烏龍茶	五七五、二五〇	一四六、七二三	二・五五
		包種茶	八六、四二〇	二三、三七〇	二・七〇
		綠茶	四、六三〇	九七二	二・〇九
		紅茶	一三、七八〇	三、一二〇	二・二六

夏茶	四七二、〇四〇	烏龍茶	四六五、四五〇	一二九、三〇四	二・七七
		包種茶	二、八四〇	九〇〇	三・一六
		綠茶	二、六二〇	六九〇	二・六三
		紅茶	一、一三〇	三〇〇	二・六五
秋茶	四七四、四〇〇	烏龍茶	三七〇、四四〇	一〇二、七八〇	二・七七
		包種茶	四、四〇〇	一、三六〇	三・〇九
冬茶	七、八五〇	烏龍茶	七、八五〇	二、〇〇八	二・五五
烏龍茶計			一、四一八、九九〇	三八〇、八一五	二・六八
包種茶計			九三、六六〇	二五、六三〇	二・七三
綠茶計			七、二五〇	一、六六二	二・二九
紅茶計			一四、九一〇	三、四二〇	二・二九
合計			一、五三四、八一〇	四一一、五二七	二・六八

以上各期ノ收穫割合ヲ算出セハ春茶四割一分七厘夏茶二割八分八厘秋茶二割九分冬茶五厘ニシテ昨年ノ割合ニ比較セハ春茶ニテ一分四厘減シテ夏茶一分九厘秋茶二分六厘增加シ又冬茶三分一厘ノ減少ヲ呈セリ之レ夏秋茶ノ增量ハ畢竟降雨ノ爲メニシテ冬茶ハ前季ノ影響ニテ發芽少ナカリシナリ

第三章 試驗事項

第一節 種類試驗

區番	種類	摘採期間	同上間數	一萬欉取穫量 春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	季別製茶步合 春	夏	秋	冬	平均
七九	青心	自四月廿日至十月十九日	一四	一五三、六八四〆	一五六、八四二〆	一四六、三一六〆	〆 —	四五六、八四二〆	二・二一割	二・六四割	二・五九割	—	二・四八割

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

八〇	白毛猴	自四月九日至十月十九日	一四	五二、七一三	九一、四七三	九七、六七四	—	二四一、八六〇	二・三八	二・五九	二・七五	—	二・五七
八一	白心	自四月九日至十月十九日	一六	一二四、三二〇	一七四、〇五四	一四六、四八六	—	四四四、八六〇	二・二七	二・六一	二・六四	—	二・五〇
八二	紅心	自三月廿九日至十月十九日	一五	五七、六九二	一一一、六一五	一〇七、六九二	—	二八六、九九九	二・五六	二・六〇	二・七四	—	二・六三
八三	大有	自四月九日至十月十九日	一五	二七、一一九	五三、二二〇	五七、九六六	—	一三八、三〇五	二・三九	二・六二	二・六二	—	二・五四
八四	枝蘭	自四月九日至十月十九日	一六	一二四、一六一	一八六、二四二	一六三、四二三	—	四七三、八二六	二・二一	二・六一	二・六七	—	二・四九
八五	黄柑	自四月九日至十月十九日	一六	一一一、四五〇	一七七、八六二	一六八、七〇二	—	四五八、〇一四	二・二七	二・六一	二・六五	—	二・五一
一〇四	福州	自四月十六日至十月十九日	一五	五八、九八三	七八、七四四	六五、七六三	—	二〇三、三九〇	二・七五	二・七五	二・六五	—	二・六七

右ハ林野開墾地ニ明治四十三年ニ移植セシモノニシテ本年ヨリ摘採ヲ開始セリ其最モ早キハ紅心種ノ三月廿九日次キハ四月九日青心種ハ四月廿日ニテ最モ遅キモノナリ摘採回數ノ多キハ白心枝蘭黄柑ノ三種ニシテ少キハ青心白毛猴ノ十四回ナリ收量ハ枝蘭種ノ四百七十三貫八百二十六匁就中多量ニシテ次キハ黄柑、青心、白心ノ順序ヲ呈シ以下約半量ニシテ最モ少ナキハ大有種ノ百三十八貫三百五匁トス但シ大有種ハ冬季落葉シテ樹勢衰弱シ居タリ更ニ前年ノ收量ト比較シ其増量ヲ見レバ

區番	種類	一萬欉當本年收葉量（貫）	同上前年收葉量（貫）	本年ノ増量（貫）
七九	青心	四五六、八四二	一〇、五〇〇	四四六、三四二
八一	白心	四四四、八六〇	二六、四〇〇	四一八、四六〇
八二	紅心	二八六、九九九	三三、四〇〇	二五三、五九九
八三	大有	一三八、三〇五	二七、五〇〇	一一〇、八〇五
八四	枝蘭	四七三、八二六	九二、八〇〇	三八一、〇二六
八五	黄柑	四五八、〇一四	二五、五〇〇	四三二、五一四

備考白毛猴及福州ハ前年收穫ナシ

示表ノ如ク就中增量ノ著シキハ青心種ノ四百四十六貫三百四十二匁ニシテ最モ少キハ大有種ノ百十貫八百五匁ナリ如斯シテ二年生ト三年生トノ收量ノ差大ナルヲ知ルヘシ

尙參考ノ爲メ隣區黃柑種ノ三年四年ノ收量ヲ記スレバ次ノ如シ

區番	本年一萬欉當收葉量(四年生)	前年一萬欉當收葉量	本年增量
九二	四六七〆九五六	二二六〆五〇〇	二四一〆四五六

以上各種類ハ百步三百欉宛移植セシモノニシテ春茶以降一回ノ收量ハ極メテ少量ニシテ區別ニテ製造シ得サル爲メ品質ノ鑑定不可能ナリ今春茶ノ品質ヲ對照セシニ

審查項目	定點	青心	白毛猴	白心	紅心	大有	枝蘭	黃柑
形狀	二〇	七	一一	九	七	九	八	七
色澤	一〇	七	七	七	七	六	六	六
水色	一〇	五	五	五	五	五	五	五
萎凋	一〇	六	八	七	八	七	七	七
香氣	一五	七	八	七	八	七	七	七
潤味	一五	六	七	六	七	七	六	六
釜炒	一〇	八	九	八	八	八	八	八
乾燥	一〇	八	八	八	八	八	八	八
計	一〇〇	五四	六三	五七	五七	五七	五五	五四

以上ノ如キ品質ナリト雖春茶殊ニ三年生ハ水分過多ナルカ爲品質未ダ定マラサルモノナリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第二節　甘藷間作有無比較試驗

茶樹ノ間作トシテ甘藷ヲ栽培スル時ハ如何ナル影響ヲ及ボスベキヤヲ比較查定セントスルニアリ其成績左ノ如シ

區番	試驗區名	一欘宛施肥量	摘採回數	摘採期間	一萬欘當取葉量 春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	季別製茶步合 春	夏	秋	冬	平均
一一一	施肥間作	大豆粕 三八 過燐酸石灰 一一 硫酸加里 一七	二〇	自四月四日至十一月四日	三三一、五六一	三〇二、四〇一	三二一、七八四	一〇、六三五	九六六、三八一	二・六四	二・六七	二・六〇	二・七二	二・六四
一一二	無肥無間作	—	一九	自四月十一日至十一月四日	二八五、七四〇	二六一、九四三	二六五、四八五	二、一八〇	八一五、三五〇	二・六三	二・八〇	二・八一	二・七二	二・七四
一一三	無肥間作	—	一九	自四月十六日至十一月四日	二五六、五六〇	二四一、五九四	二二〇、七九七	四、六六五	七二三、六一五	二・七二	二・八〇	二・九〇	二・七二	二・七七

右ノ成績ヲ見ルニ間作施肥區優秀ニシテ無間作無肥區、間作無肥區順次之ニ次ク即チ對照無間作無肥區ニ對シ施肥間作區ハ一五一、〇三一匁即チ一割八分五厘ノ增收ヲ示シ間作無肥區ハ九十一貫七百三十五匁其步合一割一分三厘ノ減收ニシテ間作無肥ニ對シ間作施肥區ハ二百四十二貫七百六十匁其增收割合三割三分五厘ニ達セリ進ンテ製茶步合ヲ見ルニ施肥區ハ對照區ニ比シ一分減リ無肥間作區ハ三厘ノ好步合ヲ示セリ茶葉收量ノ多寡之ニヨリ水分ニ多少アルモノヽ如シ

尙前年ノ收量ト對照シ見ルニ

區番	試驗區名	一萬欘當收葉量 四十五年	四十四年	四十三年
一一一	施肥間作	九六六、三八一	一、〇二三、九〇〇	八三一、七一一
一一二	無肥無間作	八一五、三五〇	八二三、九〇〇	七二三、七八三
一一三	無肥間作	七二三、六一五	六八六、四〇〇	六〇五、六三九

右表ニヨリ三ケ年ノ成績ヲ通覽スルニ何レモ一、施肥間作區二、無肥無間作區三、無肥間作區ノ順序ニシテ尙昨年ト比較スレバ施肥間作區ハ三十六貫五百十九匁無肥無間作區ハ七貫五百五十匁ノ減收ニシテ無肥無間作區ニ於テハ三十七貫二百十五匁ノ增收ナリ然レトモ每年ノ對照區トノ比較ヲ見レバ間作ハ茶葉收量ニ影響ヲ及ボスハ事實ナルヲ知ルヘシ

尙製品ニ及ボス影響ヲ見ルニ

(當場審査鑑定表)

項目	定點	一一一番 春	夏	秋	冬	平均	一一二番 春	夏	秋	冬	平均	一一三番 春	夏	秋	冬	平均
形狀	二〇	九	九	七	―	―	九	八	七	―	―	一〇	九	八	―	―
色澤	一〇	七	七	六	―	―	七	七	七	―	―	七	八	七	―	―
水色	一〇	六	八	六	―	―	六	七	六	―	―	七	七	七	―	―
萎調	一〇	七	八	七	―	―	七	七	七	―	―	七	八	七	―	―
香氣	一五	八	八	七	―	―	一〇	八	八	―	―	九	八	七	―	―

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

潤味	釜炒	乾燥	計
一五	一〇	一〇	一〇〇
八	八	八	六一
八	八	八	六四
七	八	八	五六
—	—	—	—
—	—	—	六〇
九	八	八	六四
八	八	八	六一
八	八	八	五九
—	—	—	—
—	—	—	六一
八	八	八	六四
八	八	八	六四
七	八	八	五九
—	—	—	—
—	—	—	六二

大稻埕鑑定價格表

製造月日	一一一番	一一二番	一一三番
四月十六日	円 二一、〇〇〇	円 二五、〇〇〇	円 二二、七五〇
四月廿三日	一七、〇〇〇	二一、〇〇〇	二六、五〇〇
五月二日	一七、五〇〇	一八、〇〇〇	一六、五〇〇
春茶平均	一八、五〇〇	二一、三三〇	二一、九二〇
五月十八日	三二、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇
五月廿九日	二四、〇〇〇	二三、〇〇〇	二四、〇〇〇
六月七日	二一、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二六、〇〇〇
六月廿一日	一八、〇〇〇	一八、〇〇〇	一八、〇〇〇
七月三日	一七、〇〇〇	二〇、〇〇〇	一六、〇〇〇
七月十一日	一八、〇〇〇	一八、〇〇〇	二三、〇〇〇
七月廿三日	一八、〇〇〇	一七、〇〇〇	二二、〇〇〇
八月一日	一八、〇〇〇	二〇、〇〇〇	一七、〇〇〇
夏茶平均	二〇、七五〇	一九、五〇〇	二〇、七五〇
八月十二日	—	一七、〇〇〇	一五、〇〇〇
八月廿一日	一四、〇〇〇	一四、〇〇〇	一四、〇〇〇
總平均	一九、六二〇	一九、三一〇	二〇、〇六〇

示表ノ如ク審査點數ニ於テハ間作無肥區最優秀ニシテ鑑定價格ニ於テモ施肥無肥共ニ標準區ニ優レリ之ニヨリテ間作ハ品質ニ影響ヲ及ボスコトナク寧ロ向上セシムルヲ知ルヘシ

甘藷ハ昨年ノ如ク茶樹ノ畦間ヲ耕鋤シテ畦立ヲナシ五月二十日ヨリ二十三日マデ三日間ニ亘リ植付ヲナセリ爾後暫クハ成育良好ナリシモ其後臺灣大蟋蟀ノ喰害ヲ被リ殆ンド成育スル能ハサルニ至リシヲ以テ八月、八九日ニ又新ニ藷苗ヲ移植セリ然レトモ時期既ニ遲レ加フルニ同月末及九月中旬ノ二回暴風雨ノ襲來ヲ受ケタル爲メ成育ニ障害ヲ來シ施肥區ニアリテハ蔓ノ伸長四五尺ニ達セシモノアリシカド無肥區ニアリテハ殆ンド成育セサルモノヲ認メタル程ニシテ最良ク伸長セシモノニテ二尺位ニ過キサリキ斯クテ十二月一日收穫セシ成績ハ

區番	試驗區名	收穫量 藷量	收穫量 蔓量	反當收穫量 藷量	反當收穫量 蔓量	四十四年同上 藷量	四十四年同上 蔓量
一一一	施肥	〆一六、七八〇	〆一二、八〇〇	〆一二、八〇九	〆九、七七一	〆二二、二七二	〆一〇、二七二
一一三	無肥	一、二八〇	三、六八〇	一、一四六	三、二九五	一、二七一	一、一一〇

肥料モ亦前年ト同シク甘藷ニ施スコトナク茶樹ニ施用セルモノナリ右表ニヨリ反當收量ヲ比較スルニ施肥ハ無肥ニ對シ藷量十一貫六百六十三匁蔓量六貫四百七十六匁ノ増收ヲ示セリ右ノ内使用ニ堪ユルモノ施肥區ニアリテハ約七割無肥區ニアリテハ四割ニ過キサリキ尙前年ニ比スレハ無肥區ニ於

テハ藷量ハ大差ナク蔓量ニアリテハ却ツテ三倍ノ增收アリシト雖施肥區ニアリテハ蔓量ニ於テハ略相等シク藷量ハ九貫四百六十三匁ノ減收ニシテ約五割ニ相當スルノ不成績ナリキ之レ主トシテ前述セシガ如ク臺灣大蟋蟀ノ喰害ト時期ノ遲レタルニヨル

第三節　人耕ト牛耕トノ比較試驗

茶園ノ中耕ヲナスニ人耕ト牛耕トハ何レカ經濟的ナルカ並ニ其影響ヲ見ルニアリ今其賃銀ヲ見ルニ

牛耕區

中耕月日		所要時間	賃銀
		時	円
四月八日	水牛	三・〇五	二二三
	人夫	五・二五	一八三
五月廿三日	同	五・四五	四二四
	同	八・三〇	二八六
八月九日	同	四・四五	三三二
	同	一七・四〇	五九五
十一月十九日	同	二・一五	一八五
	同	二九・一五	九八六
計	同	一五・五〇	三、二二一
	同	六〇・五〇	
壹萬欉當			三一七、七四二

人耕區

中耕月日		所要時間	賃銀
		時	円
四月二日	人夫	一八・三五	六二六
五月十八日	同	二三・二〇	七八七
八月十九日	同	三四・〇〇	一、一四六
十一月十六日	同	四一・四六	一、五七一
計	同	一一七・四一	四、一三〇
壹萬欉當			二一、六五七

備考　一日ノ勞働時間ハ四月一日ヨリ九月卅日迄ハ九時間半拾月一日ヨリ三月三十一日迄ハ八時間半ニシテ人夫賃ハ何レモ三十二錢水牛ハ七拾錢也

壹萬欉當收穫量ハ左ノ如シ

區番	區名	一欃宛施肥量	摘採期間	摘採回數	一萬欃當收葉量 春茶	夏茶	秋茶	名茶	計	季別製茶歩合（割） 春	夏	秋	冬	平均
一〇八 一〇九 一一〇	牛耕	大豆粕 三八 過燐酸石灰 二 硫酸加里 一・七	自四月四日 至十一月四日	一八	三一三、九七〇	二二一、〇九三	二八七、六八六	三、二〇三	八二五、九五二	二・四八	二・九三	二・七六	二・七二	二・七〇
一一七 一一八 一一九	人耕		自四月四日 至十一月五日	二〇	三五二、五四三	一八四、三七三	二八二、二二三	四、〇九〇	八二三、二三〇	二・五一	二・八一	二・七一	二・七二	二・六四

牛耕區一萬欃宛中耕賃銀十七圓七十四錢二厘ニ對シ人耕區ハ二十一圓六十五錢七厘ニシテ差引三圓九十一錢五厘牛耕ノ利アルヲ示セリ尙收量ヲ見ルニ人耕區ハ茶欃比較的整一ナルニ拘ハラズ牛耕區ニ比シ二貫七百二十三匁ノ減收ヲ示セリ而シテ後表ニヨリ前年ノ收量ト對照スルニ四十四年度ニ比スレバ人耕區ハ二百七十一貫八百三十八匁牛耕區ハ八十四貫二百六十九匁何レモ減收ニシテ四十三年ニ比較スレバ人耕區ハ百八貫六百六十九匁ノ減收ナルニ牛耕區ニ於テハ六十六貫二百三十一匁ノ增收ヲ示セリ尙四十三年度ニ於テ人耕區ハ牛耕區ニ對シ百七十二貫百七十七匁四十四年度ニ於テハ百八十四貫八百三十五匁ノ增收アリシニ拘ハラス本年ニ至リテハ却ツテ減收ヲ示スニ至レリ是等ノ成績ヲ見レバ人耕ノ茶欃ニ及ホス影響ヲ察知シ得ヘシ是レ前年ノ成績書ニモ記述セシガ如ク人耕ハ反轉及深度ニ利アリト雖固結密着シ易ク土壤ノ理學的性狀ヲ不良ナラシムルニ起因スルモノヽ如シ尙ホ製品ニ就テ見ルニ人耕區總平均點數六十一點牛耕區ハ六十三點ニシテ同シク牛耕區ノ優レルヲ見バ益々牛耕ノ利アルヲ知ルヘシ

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

前年トノ收量比較表

區番	區名	四十五年	四十四年	四十三年
一〇 八 九 一〇	牛耕區	八二五、九五三	九一〇、三三三	七五九、七三三
一一 七 八 九	人耕區	八二三、二三〇	一、〇九五、〇六八	九三一、八九九

審査鑑定成績

審査項目	定點	人耕區 春	人耕區 夏	人耕區 秋	人耕區 冬	人耕區 計	牛耕區 春	牛耕區 夏	牛耕區 秋	牛耕區 冬	牛耕區 計
形狀	二〇	一〇	八	八	—	—	一〇	一〇	八	—	—
色澤	一〇	六	七	七	—	—	六	七	七	—	—
水色	一〇	七	七	七	—	—	六	八	七	—	—
萎凋	一〇	六	八	七	—	—	七	七	七	—	—
香氣	一五	九	八	八	—	—	九	八	八	—	—
潤味	一五	七	八	八	—	—	九	八	八	—	—
釜炒	一〇	七	八	八	—	—	八	八	八	—	—
乾燥	一〇	八	八	八	—	—	八	八	八	—	—
計	一〇〇	六〇	六二	六一	—	六一	六三	六四	六一	—	六三

第四節　製茶試驗

如何ナル程度ノ茶ヲ產シ得ヘキカト其得失ヲ知ラントスルニアリ其收穫成績左ノ如シ

區番	區名	一欉宛施肥量		摘採期間	摘採回數	一萬欉當収葉量 春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	季別製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
一一四	無肥		—	自四月十三日 至十月十六日	二二	二八二、七二七	一六二、九五五	二一三、一八〇	三、六三六	六六二、五〇〇	二・五四	二・九七	二・八四	二・七二	二・七四
一一五	施肥	大豆粕 過燐酸石灰 硫酸加里	三八 一二 一・七	自四月十二日 至十月十六日	二二	二八一、八七九	一六九、六六四	二〇六、八四六	四、〇二七	六六二、四一六	二・五〇	二・九三	二・九二	二・七二	二・七三

本試驗ハ本年始メテ行ヘルモノニシテ目的ニ從ヒ摘採ニ注意ヲ拂ヒ成ル可ク小芽ニ且ツ古葉、老葉、其他爽雜物ヲ混ゼザル樣叮嚀ニ摘採スルコトヽセリサレバ他ノ區ニアリテモ大抵年摘採回數十七八回ナルニ本試驗區ニ於テハ二十二回ノ摘採ヲ重ネタリ而シテ其收量ニ於テハ施肥無肥殆ンド差違ヲ認ムルコト能ハサリシト雖此ハ百十五番ノ茶欉比較的小ニシテ不整一ナルニ起因スルモノヽ如シ

左ニ普通ニ摘採セル施肥無肥區ト對照シテ審査鑑定成績ヲ示スヘシ

審査項目	定點	一一四番無肥 秋	夏	春	冬	平均	一一五番施肥 春	夏	秋	冬	平均	一一二番無肥 春	夏	秋	冬	平均	一〇八番施肥 春	夏	秋	冬	平均
形狀	二〇	一二	一一	八	—	—	一三	一〇	七	—	—	九	八	七	—	—	一〇	一〇	八	—	—
色澤	一〇	七	八	七	—	—	七	八	七	—	—	七	七	七	—	—	六	七	七	—	—
水色	一〇	七	八	七	—	—	七	八	七	—	—	六	七	六	—	—	六	八	七	—	—
萎凋	一〇	七	八	七	—	—	八	八	七	—	—	七	七	七	—	—	七	七	七	—	—

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

香氣	潤味	釜炒	乾燥	計
一五	一五	一〇	一〇	一〇〇
一〇	九	八	八	六八
九	九	八	八	六九
八	七	八	八	六〇
｜	｜	｜	｜	｜
｜	｜	｜	｜	六六
一一	一〇	九	八	七二
九	九	八	八	六八
八	八	八	八	六〇
｜	｜	｜	｜	｜
｜	｜	｜	｜	六七
一〇	九	八	八	六四
八	八	八	八	六一
八	八	八	八	五九
｜	｜	｜	｜	｜
｜	｜	｜	｜	六一
九	九	八	八	六二
八	八	八	八	六四
八	八	八	八	六一
｜	｜	｜	｜	｜
｜	｜	｜	｜	六二

大稻埕ニ於ケル價格鑑定表

一一四番無肥		一一五番施肥		一一二番普通無肥		一〇八番普通施肥	
製造月日	價格	製造月日	價格	製造月日	價格	製造月日	價格
四月十七日	円 二五・五〇	四月十八日	二六・五〇	四月十七日	二五・〇〇	四月十五日	二〇・〇〇
四月廿六日	二一・〇〇	四月廿五日	二三・五〇	四月廿五日	二一・〇〇	四月　廿日	二〇・〇〇
五月二日	二〇・五〇	五月二日	一九・〇〇	五月　三日	一八・〇〇	五月　二日	一七・五〇
春茶平均	二二・三三		二三・〇〇		二一・三三		一九・三七
五月八日	三一・五〇	五月八日	三一・五〇				
五月十一日	三一・五〇	五月十一日	三一・五〇				
五月十八日	三七・〇〇	五月十八日	三一・〇〇	五月　廿日	二〇・〇〇	五月　廿日	二二・〇〇
五月廿四日	二三・〇〇	五月廿四日	二八・〇〇	五月廿九日	二三・〇〇	五月廿九日	二〇・〇〇
六月三日	二九・〇〇	六月三日	二八・〇〇	六月　七日	二〇・〇〇	六月　七日	二〇・〇〇
六月十五日	一八・〇〇	六月十五日	一四・〇〇				
七月一日	二五・〇〇	七月一日	二六・〇〇	七月　二日	二〇・〇〇	七月　二日	二五・〇〇
七月十一日	二七・〇〇	七月十一日	一八・〇〇	七月十五日	一八・〇〇	七月十二日	一八・〇〇
七月十八日	一五・〇〇	七月十八日	一七・〇〇	七月廿三日	一七・〇〇	七月廿二日	一五・〇〇

七月廿四日	一九·〇〇	七月廿四日	二〇·〇〇		二〇·〇〇		
八月 一日	一九·〇〇	八日 一日	二〇·〇〇	八月 二日	二〇·〇〇	八月 一日	一九·〇〇
夏茶平均	二五·〇〇		二四·〇九		一九·五〇		一八·四三
八月十二日	二〇·〇〇	八月十二日	一九·〇〇	八月十二日	一七·〇〇	八月十三日	一七·〇〇
八月廿一日	一七·〇〇	八月廿二日	二〇·〇〇	八月廿四日	一四·〇〇	八月廿二日	一四·〇〇
總平均	二二·六九〇		二三·三一		一九·三一		一八·一三

今當場審査ノ點數ヲ見ルニ無肥區六十六點施肥區六十七點ニシテ施肥區一點勝レリ無肥區ト對照無肥(一一二番)ト比較スルトキハ五點無肥區優越シ施肥區ハ對照施肥區(一〇八番)ニ比シ四點ノ高點ニシテ何レモ製茶試驗ノ優秀ナルヲ示セリ尙ホ大稻埕ニ於ケル鑑定價格ヲ見ルニ(九月以降ヲ缺グ)製茶試驗無肥區平均二十三圓六十九錢施肥區ハ二十三圓三十一錢ニシテ無肥區ニ於テ三十八錢ノ高價ナリ然レトモ是等ハ未ダ品質ノ下降價格ノ下落トハ云ヒ難シ尙無肥區ハ對照無肥ニ對シ四圓三十八錢對照施肥ニ比シ五圓五十七錢對照高價ニ又施肥區ハ對照施肥ニ比シ五圓十九錢對照無肥ニ比スレバ四圓ノ高價ニシテ審査鑑定ト同ジク施肥無肥ヲ不問遙ニ製茶試驗ノ優良ナルヲ見ルヘシ而シテ本年ハ恰モ優品ヲ產スヘキ六月中ニ降雨連日ニ亘リシ爲メ品質ヲ損ヒ惹イテ平均點數及平均價格ニモ影響ヲ及ボセリサレバ其頃ノ天氣良好ナリセバ尙之以上ノ好成績ヲ顯ハスベカリシナラン

尙普通ニ摘採セル前年度トノ收量對照ヲ見ルニ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

區番	區名	四十五年總收葉量 〆	四十四年總收葉量 〆	備考
一一四	無肥	六六二、五〇〇	七九〇、一九六	
一一五	施肥	二六二、四一六	七七六、四七一	四十四年度ハ無肥ナリ
一一六	想思樹間作	六一四、四四三	六六六、一三三	想思樹ヲ間作シ居レド同地位ニシテ樹齢モ等シケレバ對照上都合ヨキ爲メ本區ヲ擧ケタリ

百十四番ニ於テハ前年ニ比シ百廿七貫六百九十六匁、一一五番ハ百十四貫〇五十匁何レモ減收ヲ示セリ是レ一ツニ小芽ヲ摘採セシニヨルナランモ亦普通ニ摘採セル一一六番モ五十一貫七百八十九匁ノ減收ヲ示セルヲ見バ天候等他ノ原因ニヨル減收ナルヲ認メ得ヘシ又昨年度ニ於ケル價格本年ニ準シ秋茶二回迄ヲ平均セルニ百十四番拾七圓八十錢ニシテ五圓八十九錢、百十五番拾六圓五十錢ニシテ六圓八拾一錢何レモ本年度ノ高價ヲ示セリ前述セシガ如ク優品ヲ產スベキ夏茶期ニ降雨多クシテ品質ヲ下降セシメタルニ拘ハラズ夏茶期最良ナリシ前年度ニ對スル平均價格ノ高價ナルヲ示セルヲ見バ摘採賃銀ハ稍ヤ高昇スルヲ免レズト雖摘採ヲ懇切ニシ優良茶ヲ製スルノ利アルヲ認メ得ヘシ

第五節　烏龍茶製造ト包種茶製造トノ得失試驗

年ヲ追フテ包種茶製造盛トナルヲ以テ烏龍茶製造トノ得失ヲ比較シ其優劣ヲ知ラントスルニアリ其成蹟ハ

區番	區名	一欉宛施肥料	摘採期間	摘採回數	壹萬欉當收葉量 春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	季別製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
一三一	無肥烏龍	—	自四月十八日 至十月十九日	一七	三三五、〇二八	二六〇、〇〇〇	一九六、六八五	—	七九一、七一三	二・六二	二・七五	二・九七	—	二・七五

一二九	無肥包種		—	自四月廿八日至十月十九日	八	四三〇、〇六四	三三七、九五三	一五〇、三二〇	—	八一八、三三七	二・六四	二・八二	二・九二	—	二・七五
一三四	施肥烏龍	大豆粕 過燐酸石灰 硫酸加里	三八 一一 一・七	自四月十九日至十一月五日	一七	四三三、四七五	三七七、四四七	二三五、六〇三	五、九五七	一、〇七二、四八二	二・四九	二・七五	二・七〇	二・八八	二・六三
一三五	施肥包種	同		自四月廿八日至十月十九日	八	六五四、五四五	四九一、四七七	二〇九、三七五	—	一、三五五、三九八	二・七六	二・六三	二・九三	—	二・七三

二二

包種區ニ於テハ施肥無肥共ニ七月廿八日、八月三日、八月十六日ノ三回（生葉量一甲歩當 一二九番 九五、五二三 一三五番 二〇二、八四一）烏龍茶ニ製造セリ摘採回數ハ示表ノ如ク烏龍區何レモ十七回包種區ハ八回ナリキ今右表ニ就テ見ルニ無肥區ニ於テハ包種區烏龍區ニ比シ僅カニ廿六貫六百二十四匁ノ增政ニ過ギズシテ包種茶製造ノサマデ有利ナラザルヲ示セリト雖施肥ニアリテハ包種區二百八十二貫九百十六匁ノ多額ナル增收ヲ示シ包種茶製造ノ利アルヲ見ルヘシ又施肥無肥ヲ比較スルニ（元來現在ノ施肥區稍中樹勢優リ居タリ）烏龍區ニ於テハ施肥二百八十貫七百六十九匁其增加率三割五分五厘ニシテ包種區ニ於テモ施肥五百卅七貫六百六十一匁其增收割合實ニ六割五分七厘ニ當レリ又以テ肥料ノ効力ノ偉大ナルヲ知ルベシ

前年トノ收量ノ對照ハ左ノ如シ

區番	區名	四十五年總收葉量	四十四年同	四十三年同	備考
一三一	無肥烏龍	七九七、七一三	七九一、六二一	六七八、八三六	四十三年度ハ試驗ヲ行ハサルモノニシテ何レモ無肥ナリ
一二九	無肥包種	八一八、三三七	八一四、三三三	六五三、一七四	
一三四	施肥烏龍	一、〇七二、四八二	九二一、〇八九	七二四、四三一	
一三五	同 包種	一、三五五、三九八	一、三四〇、一四〇	七六一、三九八	

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

右表ニヨレバ無肥ニアリテハ烏龍包種共昨四十四年度ト殆ド大差ナク施肥ニアリテハ烏龍區ニ於テ百五十一貫三百九十三匁ノ增收ヲ示シ包種區ニ於テハ僅少ナル增收ヲ示セルノミ之レ施肥烏龍區ハ前年ノ施肥ニヨリテ樹勢ヲ增進シ加フルニ本年ノ施肥ニヨリテ益々其肥効ヲ發揮セシニヨルベク施肥包種區ノ比較的增量少キハ前述セシ如ク夏秋茶ノ一部ヲ烏龍茶ニ製造セシニヨルヘシ尙ホ無肥ニ於テハ前貫トノ收量ニ於テハ大差ナシト雖四十三年卽チ試驗施行前ノ收量ヲ見バ烏龍區ニ比シ包種區ノ增量多キコトヲ知ルベシ

審查鑑定成績ハ左ノ如シ

審查項目		形狀	色澤	水色	萎凋	香氣	潤味	釜炒	乾燥	計
定點		二〇	一〇	一〇	一〇	一五	一五	一〇	一〇	100
一三一番	春	九	七	七	八	九	八	八	八	六五
	夏	九	八	七	七	八	八	八	八	六三
	秋	八	七	七	七	八	七	七	八	五九
	冬	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	平均	—	—	—	—	—	—	—	—	六二
一二九番	春	九	七	七	七	八	八	七	八	六一
	夏	一〇	七	七	八	八	八	八	八	六四
	秋	八	七	八	八	八	八	八	八	六三
	冬	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	平均	—	—	—	—	—	—	—	—	六三
一三四番	春	八	六	五	七	八	八	八	八	五八
	夏	一〇	七	八	七	七	七	七	七	六〇
	秋	八	七	七	七	八	七	七	八	五九
	冬	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	平均	—	—	—	—	—	—	—	—	五九
一三五番	春	七	七	七	七	八	八	八	八	六〇
	夏	九	七	七	七	八	八	七	八	六一
	秋	八	七	七	七	八	八	八	八	六一
	冬	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	平均	—	—	—	—	—	—	—	—	六一

備考　包種茶ハ包種茶トシテ審査鑑定セシ爲メ點數多シ大稻埕ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

一三一番		一二九番		一三四番		一三五番	
製造月日	鑑定價格	製造月日	鑑定價格	製造月日	鑑定價格	製造月日	鑑定價格
四月十八日	円 二四・〇〇〇	四月廿八日	二一・〇〇〇	四月十八日	一九・〇〇〇	四月廿八日	二四・〇〇〇
四月廿七日	二一・五〇〇			四月廿七日	一六・〇〇〇		
五月　八日	二四・五〇〇			五月　八日	一四・五〇〇		
春茶平均	二〇・〇〇〇		二一・〇〇〇		一六・五〇〇		二四・〇〇〇
五月廿四日	一九・〇〇〇			五月廿四日	一八・〇〇〇		
六月　一日	二五・〇〇〇			六月　一日	二〇・〇〇〇		
六月十三日	二二・〇〇〇	六月十一日	二一・〇〇〇	六月十三日	一二・〇〇〇	六月十三日	二〇・〇〇〇
七月　一日	一〇・〇〇〇	七月　二日	九・〇〇〇	七月　二日	二〇・〇〇〇	七月　四日	五・五〇〇
七月十六日	二三・〇〇〇			七月十六日	一六・〇〇〇		
七月廿七日	一六・〇〇〇	七月廿六日	一九・〇〇〇	七月廿六日	一六・〇〇〇	七月廿六	一四・〇〇〇
八月　三日	一八・〇〇〇	八月　三日	一六・〇〇〇	八月　三日	一五・〇〇〇	八月　五日	一五・〇〇〇
夏茶平均	一八・〇〇〇		一六・二五〇		一六・七〇〇		一三・六五〇
八月十五日	一六・〇〇〇			八月十六日	一四・〇〇〇	八月十六日	一四・〇〇〇
八月廿四日	一八・〇〇〇			八月廿四日	一五・〇〇〇		
總平均	一八・三三〇		一七・四二〇		一五・九〇〇		一七・二二〇

審査鑑定表ニ於テハ無肥區一點施肥區二點何レモ包種茶區ノ優レルヲ見ルヘシ尙ホ評價ハ九月以降ヲ缺クヲ以テ精確ト稱スル能ハザレトモ無肥ニアリテハ烏龍區九拾壹錢施肥ニアリテハ包種區壹圓

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

三十二錢ノ高價ヲ示セリ

尙烏龍茶製造ト包種茶製造トノ收支ヲ見ルニ

區番	區名	季加評價ニヨル總價格	摘採賃銀	製造費	差引	備考
		円	円	円	円	
一三一	無肥烏龍	二六一・五五〇	七九・九二〇	四八・六一〇	一三三・〇二〇	摘採賃銀ハ何レモ春茶一斤一錢七厘夏茶以降ハ一錢九厘トシテ計算セリ尚ホ製造費ハ百斤三圓六十六錢トシテ計算セリ
一二九	同 包種	二五八・六六〇	八九・八三〇	五一・四二〇	一一七・四一〇	
一三四	施肥烏龍	二八三・八六〇	一二一・九四〇	六四・六四〇	九七・二八〇	
一三五	同 包種	四四六・七八〇	一五二・七八〇	八四・八四〇	二〇九・一六〇	

無肥ニアリテハ烏龍區十五圓六十一錢施肥區ニアリテハ包種區百拾壹圓八十八錢ノ利ヲ示セリ據之觀是當場附近ノ如キ至極優品ヲ産スル能ハザル地ニ於テハ肥料ヲ使用シ包種茶ヲ製造スル方得策ナルガ如シ

第六節　石灰ノ效果試驗

生石灰ヲ施用シ以テ土壞ノ酸性ヲ中和シ茶樹ノ發育ニ及ボス効果ヲ知ラントスルニアリ其ノ成績ハ

區番	區名	一欃宛施肥量	摘採期間	摘採回數	一萬欃當收葉量 春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	季別製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
一二八	第一區	石灰反當 七〇、〇〇〇	自四月十八日 至十一月五日	一八	三二二、五八一	二六三、九一一	一九九、一九四	一、六一三	七八七、二九九	二、六七	二・七〇	二・九一	二・七二	二・七三
一二七	第二區	石灰反當 七〇、〇〇〇 大豆粕 三〇匁	自四月十八日 至十一月十五日	一七	三〇二、二五六	二四三、七二三	一七一、五五四	五、一三八	七二三、六八二	二・六〇	二・七二	二・九三	二・七二	二・七二
一二六	第三區	大豆粕 二〇匁	自四月十八日 至十一月十五日	一七	三〇一、一六六	二三〇、七二六	一八九、九四四	三、七二四	七二四、五六〇	二・三九	二・六五	二・八九	二・七二	二・六〇

右表ニヨレバ第二區卽チ大豆、粕石灰混用ハ第一區ノ石灰單用ニ比シ六十四貫十七匁六百第三區大豆粕單用ニ對シ四貫八百七十八匁何レニモ減收ヲ示セリ是レ第二區ハ他區ニ比シ茶欉ノ小ニシテ不揃ナルト第一區ハ前年旣ニ之ヲ施セシニ起因スルガ如シ今昨年トノ收量ヲ比較表記スルニ左ノ如シ

區番	區名	四十五年總收量	四十四年總收量	備考
一二八	第一區	七八七、二九九	七〇八、一〇〇	昨年度石灰加用
一二七	第二區	七二三、六八二	六一〇、〇一三	昨年度無肥無石灰
一二六	第三區	七二七、五六〇	—	昨年度ハ無肥ナリシモ間作アリシヲ以テ擧ゲ難シ

本年度ニ於ケル收量ハ前述ノ如ク第二區最モ小額ナリト雖無肥無石灰ナリシ前年度ニ對比スレバ百十二貫六百七十匁第一區ハ七十九貫百九十九匁ノ増收ナリ之ニヨリテ見レバ大豆粕石灰兩用ノ最良ナル成績ヲ示セルヲ知ルベク又前表ニヨリ又石灰ノ効果ハ年ヲ閲スルニ從ヒ漸次著ハレ來ルヲ知ルヘシ

當場ニ於ケル審査鑑定成績ハ

審査項目	定點	一二八番 春	一二八番 夏	一二八番 秋	一二八番 冬	一二八番 平均	一二七番 春	一二七番 夏	一二七番 秋	一二七番 冬	一二七番 平均	一二六番 春	一二六番 夏	一二六番 秋	一二六番 冬	一二六番 平均
形狀	二〇	九	九	八	—	—	八	九	八	—	—	一〇	八	八	—	—
色澤	一〇	六	八	七	—	—	七	七	七	—	—	七	七	七	—	—
水色	一〇	六	七	七	—	—	六	八	七	—	—	七	八	七	—	—

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

萎凋	一〇	七	七	七	—	—	七	七	七	—	—	七	七	七	—	—
香氣	一五	八	八	八	—	—	八	八	八	—	—	九	八	八	—	—
潤味	一五	八	八	八	—	—	九	八	七	—	—	九	八	八	—	—
釜炒	一〇	七	八	八	—	—	八	八	八	—	—	八	八	八	—	—
乾燥	一〇	八	八	八	—	—	八	七	八	—	—	八	八	八	—	—
計	一〇〇	五九	六三	六一	—	六一	六一	六二	六〇	—	六一	六五	六二	五九	—	六二

右ニヨレバ第三區ノ平均點數ニテ一點多キノミ殆ド影響ナシ

第七節　硫酸鐵加用試驗

茶樹ハ鐵分ヲ多用スト稱スルヲ以テ硫酸鐵ヲ施シ其ノ及ボス影響ヲ見ルニアリ

收穫成績表

區番	區名	一欉宛施肥量	摘採期間	摘採回數	一萬欉當收葉量 春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	季別製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
一三三	硫酸銀加用區	二匁	自四月十九日至十月十九日	一六	四一一、九一二	三〇四、七〇二	二〇六、五八三	—	九二三、一九七	二・五二	二・八二	二・九〇	—	—
一三一	無肥	—	自四月十八日至十月十八日	一六	三三五、〇二八	二六〇、〇〇〇	一九六、六八五	—	七九一、七一三	二・六二	二・九七	二・七五	—	—

右表ニヨレバ加用區百三十三番ハ無加用區百三十一番ニ比シテ百三十一貫四百八十四匁ノ增加ニシテ其割合ハ一割六分六厘ナリ尙前年度トノ收穫比較ヲ見ルニ左ノ如シ

區番	區名	四十五年總收葉量	四十四年總收葉量	四十三年同上	備考
一三三	硫酸鐵加用區	九三三、一九七	八〇一、八一五	七六四、二九六	四十三年ハ無加用ナリ
一三一	無加用區	七九一、七一三	七九一、六二二	六七八、八三六	

百三十一番無肥區ハ前年ノ收量ト殆ド相等シト雖百三十三番卽チ加用區ニ於テハ本年度百二十一貫三百八十二匁ノ增收ニシテ四十三年ニ比較スレバ無加用區ハ百十二貫八百七十七匁、加用區ハ百五十八貫九百一匁何レモ本年ノ增加ニシテ加用區ニ於テ增加ノ大ナルヲ見バ硫酸鐵ノ效果アルヲ見ルヘク又加用區ニ於テ四十三年ニ對スル四十四年ノ增量ヨリ四十四年ニ對スル四十五年ノ增量多キニヨリ其肥効ハ漸次ニ顯レ來ルヲ知ルベシ

尙品質ニ及ボス影響ヲ見ルニ

審查項目	定點	一三三番（硫酸鐵加用）					一三一番 加用無肥					一三四番 普通施肥				
		春	夏	秋	冬	平均	春	夏	秋	冬	平均	春	夏	秋	冬	平均
形狀	二〇	一〇	九	八	—	—	九	一〇	八	—	—	八	一〇	八	—	—
色澤	一〇	七	八	七	—	—	七	七	七	—	—	六	七	七	—	—
水色	一〇	六	七	七	—	—	七	七	八	—	—	五	八	七	—	—
萎凋	一〇	六	七	七	—	—	八	八	八	—	—	七	七	七	—	—
香氣	一五	八	八	八	—	—	九	八	八	—	—	八	七	八	—	—
潤味	一五	七	八	七	—	—	八	八	八	—	—	八	七	七	—	—
釜炒	一〇	八	八	七	—	—	七	八	八	—	—	八	七	七	—	—
乾燥	一〇	八	七	七	—	—	八	八	八	—	—	八	七	八	—	—
計	一〇〇	六〇	六二	五八	—	六〇	六一	六四	六三	—	六三	五八	六〇	五九	—	五九

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

平均合計點數加用區ハ六十點對照無加用區六十三點ニシテ無加用區ニ三點ノ劣レルヲ見レトモ對照施肥（大豆粕一欉宛三十八匁、過燐酸石灰一一匁、硫酸加里一匁七）ニ比較スレバ一點優レルヲ示セリ

第八節　泥土加用試驗

茶樹ニ池底ノ泥土ヲ施用シ其效果ヲ知ルニアリ

其成績ハ

區番	區名	一欉宛施肥量	摘採期間	摘採回數	一萬欉當收葉量 春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	季別製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
一〇五	泥土加用	〆九、一二〇	自四月十六日至十一月五日	一八	〆二五七、八二〇	一一二、七九六	一九五、五五七	二、二一二	五三二、三八五	二・五六	二・九八	二・八六	二・七二	二・七四
一〇六	無肥	—	同	一八	二三〇、六三八	九四、六八一	一一一、七〇三	一、二七六	四三八、二九七	二・五八	三・〇〇	二・九九	三・七二	二・七七

今右表ニヨリ無肥區ト對照スルニ泥土加用區九十四貫八十八匁ノ增收ヲ示セリ而シテ其肥効ハ秋期ニ至リ顯ハレタルガ如シ

泥土ハ前以テ池底ヨリ堀リ上ケ置キタルモノヲ十一月五日一欉九貫百二十匁宛ニ施セルモノナリ而シテ本年ハ恰初年ニシテ而モ急激ニ肥効ヲ顯ハスコト能ハサル性質ノモノナルガ故ニ未ダ充分ノ効果ヲ發揮スルコト能ハサリシヤモ知ルベカラズ然ルニ約二割ノ增收ヲ見タルハ本場ノ如キ有機質ニ缺乏セル粘土地ニハ比較的効果多キヲ知ルベシ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

今前年度トノ總收葉量ヲ比較スレバ左ノ如シ

區番	區名	四十五年收葉量	四十四年收葉量	備考
一〇五	泥土加用	五二二、三八五	六四〇、一六四	一〇七番ハ同一地位ナルヲ以テ比較ヲ取レリ本區ハ富貴豆、米豆等ヲ少シク栽培シタルモノナリ
一〇六	無肥	四三八、二九四	五九四、〇八三	
一〇七	綠肥間作	四五二、〇一一	五六一、一四九	

右ノ成績ニヨレバ一〇五番ハ百七貫七百七十九匁一〇六番ハ百五十五貫七百八十六匁一〇七番ハ百〇九貫百三十八匁何レモ本年ノ大減收ナルヲ知ルヘシ如斯各區共減收ヲ示セルハ氣候等ヨリ來レル減收ト本園ハ傾斜急ナルヲ以テ降雨ノ度毎ニ表土ヲ流失セラレシ爲メ樹勢ヲ衰弱セシニ因ルモノナラン

審査鑑定成績左ノ如シ

審査項目	定點	泥土加用區 春	泥土加用區 夏	泥土加用區 秋	泥土加用區 冬	泥土加用區 計	無加用區 春	無加用區 夏	無加用區 秋	無加用區 冬	無加用區 計
形状	二〇	九	一〇	八	—	—	一〇	一〇	八	—	—
色澤	一〇	七	七	七	—	—	八	七	六	—	—
水色	一〇	六	八	七	—	—	七	八	六	—	—
萎凋	一〇	七	七	七	—	—	七	七	七	—	—
香氣	一五	一〇	九	八	—	—	九	九	八	—	—
潤味	一五	九	八	八	—	—	九	八	八	—	—
釜炒	一〇	八	七	八	—	—	九	八	八	—	—
乾燥	一〇	八	八	八	—	—	九	八	八	—	—
計	一〇〇	六四	六四	六一	—	六三	六八	六五	五八	—	六四

平均點數ニヨレバ品質ニハサシタル影響ヲ認メサルガ如キモ收量多キ春夏期ニ加用區ノ劣レルハ遺憾トスル處ナリ尚本試驗ハ初年ニ屬スルヲ以テ收量品質更ニ確實ヲ期シ報告スヘシ

第九節　大豆粕滿俺混用試驗

茶樹ハ三要素ヲ要スルノ外滿俺ヲモ多用スルヲ以テ滿俺大豆粕ヲ施シ以テ其及ボス影響ノ程度ヲ知ラントスルニアリ　其成績ハ

區番	區名	一欉宛施肥量	摘採期間	摘採回數	一萬欉當收葉量 春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	季別製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
一〇六	第一區	大豆粕 二〇匁 鹽化滿俺 一・	自四月十六日至十一月五日	一八	二二五,九六二	一二五,〇〇〇	一三八,四六一	一,九二三	四九一,三四六	二・五九	三・〇〇	二・九九	二・七二	二・七七
一〇六	第二區	大豆粕 二〇・ 鹽化滿俺 二 石灰 七〇・〆	同	一八	二〇八,三三三	一四八,九五八	一七六,〇四一	三,一二五	五三六,四五七	二・五九	三・〇〇	二・九九	二・七二	二・七七
一〇六	第三區	無肥	同	一八	二二〇,六三八	九四,六八一	一一一,七〇一	一,二七六	四三八,二九七	二・五九	三・〇〇	二・九九	二・七二	二・七七

（施肥量欄ノ「反當」ハ表中ノ註記ナリ）

大豆粕ハ普通肥料區ト同シク二月下旬ニ施肥シ鹽化滿俺ハ追肥ノ形ニテ二回ニ分施セリ今無肥區ト對照スルニ第一區(大豆粕滿俺區)ハ五十三貫四十九匁一割二分二厘ノ增收ニシテ第二區(大豆粕滿俺石灰加用區)ハ九十八貫百六十匁即チ二割二分四厘ノ增加ナリ尙第二區ヲ石灰加用セザル第一區ニ比較スルニ四十五貫百十一匁即チ九分一厘ノ增收ヲ示セリ右ノ成績ニヨリテ見レバ滿俺ノ効果アルハ確實ニシテ又石灰ノ効果ヲモ察知シ得ヘシ

第十節　燻炭肥料試驗

茶樹ニ燻炭肥料ヲ施ス時ハ如何ナル効果ヲ及ボスベキヤヲ査定セントスルニアリ

收穫成績表

區番	區名	一欉宛施用量	摘採期間	摘採回數	一萬欉當收葉量 春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	季別製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
一三二	小柳津式燻炭區	燻炭 一七八匁	自四月九日至十一月五日	一七	四三二、九二九	三三六、三三四	二三七、一七〇	三、一九一	一、〇〇九、六二四	二・六二	二・八七	二・八四	二・七二	二・七五
一三二	無肥區	—	同	同	四一六、一一四	三八〇、〇九五	二一九、九〇五	一、八九六	一、〇一八、〇一〇	二・六二	二・八七	二・八四	二・七二	二・七五

右ノ成績表ニヨレバ燻炭肥料區ハ無肥區ニ比シ八貫三百八十四匁ノ減收ヲ示セリ之レ一ツニ無肥區ノ茶欉ノ整一ナルニ基因スレトモ要スルニ本年度ニ於テハ燻炭肥料區ハ不良ノ成績ヲ呈セリ

第十一節　アルローールート間作試驗

五月六日ニ畦間ヲ耕鋤シ株間一尺ヲ隔テヽ一個乃至二個宛下種セリ而シテ同月廿五日頃ニ至リテ發芽シ初メノ程ハ成育良好ナリシガ月ヲ經ルニ從ヒ成長鈍リ莖長漸ク一尺内外ニ達セシノミニテ遂ニ良好ノ成績ヲ擧グルコト能ハサリキ斯クテ十一月廿一日ニ收穫シ反當十三貫七百十四匁ヲ得タリ今是ヲ昨年ノ收量ト比較スルニ實ニ廿四貫五百三十六匁ノ減收ニシテ一昨年ニ比スレバ十一貫七百七

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

十匁ノ增收ヲ示セリ之レ昨年ハ施肥セルニ起因セルモノニシテ本年度ノ四十三年度ニ對スル增收ニハ幾分昨年度ノ肥料ノ殘功アリシモノナラン

茶葉收穫ニ及ボスベキ影響ヲ見ルニ

區番	區名	摘採期間	摘採回數	一萬欉當收葉量 春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	茶期別製茶步合 春	夏	秋	冬	平均
一二六	間作區	自四月十八日 至十一月五日	一七	四三七、九七一	三四四、三四八	二二一、四四九	一、二六二	一、〇〇八、四〇六	二・三九	二・六五	二・八九	二・七二	二・六〇
一三一	對照區	自四月十八日 至十月十八日	一七	三三五、〇二八	二六〇、〇〇〇	一九六、六八五	—	七九一、七一三	二・六二	二・七五	二・九六	—	二・七三

對照區ニ比較スレバ間作區二百十六貫六百九十三匁ノ增收ナリ之レ間作區ノ茶欉大ニシテ整一ナルニ起因スレトモ又以テ間作ノ毫モ影響ナキヲ知ルヘシ然レトモ或ハ間作物ノ影響ヲ及ボス丈ケ長大ニ成長セサリシニモ因ルヘキカ

備考　四十四年度ニ於ケル茶葉收穫量ハ百二十六番一區ノモノナリシガ本年度ハ二區ニ別チ一區ニハ大豆粕ヲ施シ石灰効果比較試驗トシタルヲ以テ昨年度ト收量ハ比較ヲ取リ難シ

第十二節　綠肥用アルビジヤ間作試驗

本樹ハ明治四十三年四月畦間茶樹二畦株間二間ヲ隔テヽ移植セシモノナリ其株數四十四、昨年十月十二日枝打ヲナシ收量四貫六百六十匁一株當百貫五匁九ヲ得タリ本年ハ時期遲レタレトモ十月廿四

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

日ニ收穫シ葉量一株當四十九匁枝條四十五匁ヲ得タリ今是ヲ昨年ノ收量ニ比スレバ其ノ半ニモ滿タス之ニ昨年ハ施肥セルニ起因スルモノナラン尙ホ收穫セル綠葉ハ直チニ茶株ノ兩側ニ埋メ込ミタリ現今ノ成育狀態ヲ觀察スルニ當場附近ノ如キ土地ニハ成育餘リ良好ナラサルカ如シ尙ホ前年トノ茶葉收量ヲ比較スレバ

區番	區名	四十五年總收葉量	四十四年總收葉量	四十三年總收葉量
一二三	アルビジヤ間作區	一、〇〇八〆二一九	九一六〆〇二〇	八五二〆七八二

四十三年ニ比較スレバ百五十五貫四百三十七匁四十四年ニ對シテハ九十二貫百九十九匁ノ增收ヲ示セルヲ見バ年ニヨリ天候等事情ヲ異スヘキモノアリト雖又以テ多少効果アルハ確カナリ

第十三節　想思樹間作試驗

想思樹ハアルビジヤト同シク四十三年四月ニ移植セシモノニシテ移植後ノ成育ハ良好ナリシモ昨年迄ハ收量ヲ見ルニ至ラザリシガ本年末ニハ六七尺ニ達セルモノアリシヲ以テ十月廿五日其大ナルモノヲ選ビ枝打ヲナシ葉ハ直チニ茶樹ニ施用セリ其收量ハ左ノ如シ

種別	總收量	一株宛收量	種別	總收量	一株宛收量
葉	一〇〆九六〇	四九八	枝	三〆四四〇	一五六

備考　葉ハ小枝ヲ含ミ又枝ハ薪用ニ供セラレ得ベシ

前年トノ茶葉收量對照ハ左ノ如シ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

供試製茶品質鑑定一覽表

烏龍茶

區別番號	試驗種類	春茶 形狀	春茶 色澤	春茶 水色	春茶 萎凋	春茶 香氣	春茶 味	春茶 釜炒	春茶 乾燥	春茶 計	夏茶 形狀	夏茶 色澤	夏茶 水色	夏茶 萎凋	夏茶 香氣	夏茶 味	夏茶 釜炒	夏茶 乾燥	夏茶 計	秋茶 形狀	秋茶 色澤	秋茶 水色	秋茶 萎凋	秋茶 香氣	秋茶 味	秋茶 釜炒	秋茶 乾燥	秋茶 計
百十一番	甘藷間作施肥	九	七	六	七	八	八	八	八	六一	九	七	八	八	八	八	八	八	六四	七	六	六	七	七	七	八	八	五六
百十二番	對照無肥無間作	九	七	六	七	一〇	九	八	八	六四	八	七	七	七	八	八	八	八	六一	七	七	六	七	八	八	八	八	五九
百十三番	甘藷間作無肥	一〇	七	七	七	九	八	八	八	六四	九	八	七	八	八	八	八	八	六四	八	七	七	七	七	七	八	八	五九
百十四番	製茶試驗無肥	一二	七	七	七	一〇	九	八	八	六八	一一	八	八	八	九	九	八	八	六九	七	七	七	七	八	七	八	八	五九
百十五番	製茶試驗施肥	一二	七	七	八	一一	一〇	九	八	七二	一〇	八	八	八	九	九	八	八	六八	七	七	七	七	八	八	八	八	六〇
百十六番	想思樹植付	一〇	八	七	七	一〇	九	九	八	六八	九	八	八	八	九	八	八	八	六六	七	七	六	七	七	七	八	八	五七
百十七八九番	人耕施肥	一〇	六	七	六	九	七	七	八	六〇	八	七	七	八	八	八	八	八	六二	八	七	七	七	八	八	八	八	六一
百八九十番	牛耕施肥	一〇	六	六	七	九	九	八	八	六三	一〇	七	八	七	八	八	八	八	六四	八	七	七	七	八	八	八	八	六一
百五番	泥土加用試驗	九	七	六	七	一〇	九	八	八	六四	一〇	七	八	七	九	八	七	八	六四	八	七	七	七	八	八	八	八	六一
百六番	大豆粕滿俺混用試驗	一〇	八	七	七	九	九	九	九	六八	一〇	七	八	七	九	八	八	八	六五	八	六	六	七	八	七	八	八	五八
百七番	綠肥間作	一〇	七	七	七	九	九	七	八	六四	一〇	七	八	七	九	八	八	八	六五	七	七	六	七	八	八	八	八	五九
百二十番	夏ヨリ採木	九	七	六	七	一〇	八	八	八	六三																		
百二十一番	台刈										九	七	七	七	八	八	七	七	六〇	九	七	七	七	七	七	七	八	五九
百二十二番	台刈										九	七	七	七	八	八	七	七	六〇	九	七	七	七	七	七	七	八	五九
百二十三番	綠肥用アルビジヤ植付	一〇	八	六	七	九	八	七	八	六三	九	八	七	七	八	八	八	八	六三	八	七	七	六	七	七	七	八	五七
百二十四番	台刈										九	七	七	七	八	八	七	七	六〇	九	七	七	七	七	七	七	八	五九
百二十五番	台刈 四十四年	八	六	六	六	八	七	八	八	五七	九	七	七	七	八	八	八	八	六二	八	八	七	七	八	八	八	八	六二
百三十番	想思樹植付(密植)四十四年台刈	八	六	六	六	八	八	七	八	五七	九	七	七	七	八	七	七	七	五九	九	七	七	七	八	七	八	八	六一
百二十六番	大豆粕單用	一〇	七	七	七	九	九	八	八	六五	八	七	八	七	八	八	八	八	六二	七	七	七	七	八	七	八	八	五九
百二十七番	石灰大豆粕施用	八	七	六	七	八	九	八	八	六一	九	七	八	七	八	八	八	七	六二	八	七	七	七	八	七	八	八	六〇
百二十八番	石灰加用	九	六	六	七	八	八	七	八	五九	九	八	七	七	八	八	八	八	六二	八	七	七	七	八	八	八	八	六一
百二十九番	包種無肥	九	七	七	七	八	八	七	八	六一	一〇	七	七	八	八	八	八	八	六四	八	七	七	七	八	八	八	八	六一
百三十五番	包種施肥	七	七	七	七	八	八	八	八	六〇	九	七	七	七	八	八	七	八	六一	八	七	七	七	八	八	八	八	六一
百三十一番	烏龍無肥	九	七	七	八	九	八	八	八	六五	九	八	七	七	八	八	八	八	六三	八	七	七	七	八	七	七	八	五九
百三十四番	烏龍施肥	八	六	五	七	八	八	八	八	五八	一〇	七	八	七	七	七	七	七	六〇	八	七	七	七	八	七	七	八	五九
百三十二番	燻炭肥料施用	九	七	六	八	九	八	八	八	六三	八	七	七	七	八	八	七	七	五九	八	七	七	七	八	八	七	七	五九
百三十三番	硫酸鐵加用	一〇	七	六	六	八	七	八	八	六〇	九	八	七	七	八	八	八	八	六二	八	七	七	七	八	七	七	七	五八
九十二番	黃柑種	一三	六	七	六	七	六	六	八	五九	九	八	七	七	八	七	六	七	五九									
施肥平均		九	七	六	七	九	八	八	八	六二	一〇	七	八	七	八	八	八	八	六四	八	七	七	七	八	八	八	八	六一
無肥平均		九	七	七	七	九	八	八	八	六三	九	七	七	七	八	八	八	八	六二	八	七	七	七	八	七	八	八	六〇
總平均		九	七	六	七	九	八	八	八	六二	一〇	七	七	七	八	八	八	八	六三	八	七	七	七	八	七	八	八	六〇
七十九番	茶樹種類試驗 青心種	七	七	五	六	七	六	八	八	五四	九	七	七	七	八	八	八	八	六三	八	七	七	七	八	七	七	七	五八
八十番	同 白毛猴種	一一	七	五	八	八	七	九	八	六三	九	七	七	七	八	八	八	八	六三	八	七	七	七	八	七	七	七	五八
八十一番	同 白心種	九	七	五	七	七	六	八	八	五七	九	七	七	七	八	八	八	八	六三	八	七	七	七	八	七	七	七	五八
八十二番	同 紅心種	七	七	五	八	八	七	八	八	五八	九	七	七	七	八	八	八	八	六三	八	七	七	七	八	七	七	七	五八
八十三番	同 大冇種	九	六	五	七	七	七	八	八	五七	九	七	七	七	八	八	八	八	六三	八	七	七	七	八	七	七	七	五八
八十四番	同 枝蘭種	八	六	五	七	七	六	八	八	五五	九	七	七	七	八	八	八	八	六三	八	七	七	七	八	七	七	七	五八
八十五番	同 黃柑種	七	六	五	七	七	六	八	八	五四	九	七	七	七	八	八	八	八	六二	八	七	七	七	八	七	七	七	五八
百四番	同 福州種	七	六	五	七	七	六	八	八	五四	九	七	七	七	八	八	八	八	六三	八	七	七	七	八	七	七	七	五八
平地新植茶園混製		七	六	七	六	八	七	七	八	五六	八	六	七	七	八	七	七	七	五八	七	七	六	六	七	七	七	八	五五

區番	區名	四十五年總收葉量	四十四年總收葉量	四十三年總收葉量
一〆六	想思樹間作	六一四、四四三	六六六、二六二	六八四、二二三

四十四年ニ對シテハ五十一貫八百十九匁四十三年ニ比スレバ六十九貫七百八十匁ノ減收ナリ斯ク年々ノ減少ヲ示セルハ一ニ茶樹ノ老齡ニシテ逐年收量ヲ減ズルノ傾向アルニヨルガ如ク思ハルレトモ要スルニ想思樹間作ノ効果未ダ顯ハレザルヲ知ルヘシ

第十四節　機械試驗

在來烏龍茶製造ニ機械ヲ使用セザルヲ以テ本年左記三種ニ對シ試驗セシ結果ヲ擧クヘシ

第一望月式揉捻器

本機械ハ靜岡縣庵原郡江尻町橋本工場ノ製造ニシテ別紙圖面ノ如キ構造ナリ

一、使用法

釜炒終了セシモノ五釜分ヲ回轉シツヽ入レ時々上及右ノ螺旋ヲ交互ニ上下シテ塊ノ反復ヲ自由ナラシムルト共ニ揉捻ヲ堅カラシメ又外側ニ出ルモノヲ掃キ入レツヽ廻轉ス回轉時間ハ葉ノ老幼硬軟ニヨリ異レトモ大約五分乃至七分間ニシテ終ルモノナリ此生葉約十五斤ニシテ萎凋濟量十二斤一五ナリ爰ニ注意スヘキハ分量ノ度合ニシテ一回ニ多量ノ揉捻ヲナサント欲シ無理ニ入ルヽガ如キ又ハ早ク終ラントシテ急速ニスルガ如キハ甚ダ愼ムヘキコトニシテ先ツ前記ノ量ヲ極量トシテ廻轉ハ一人

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

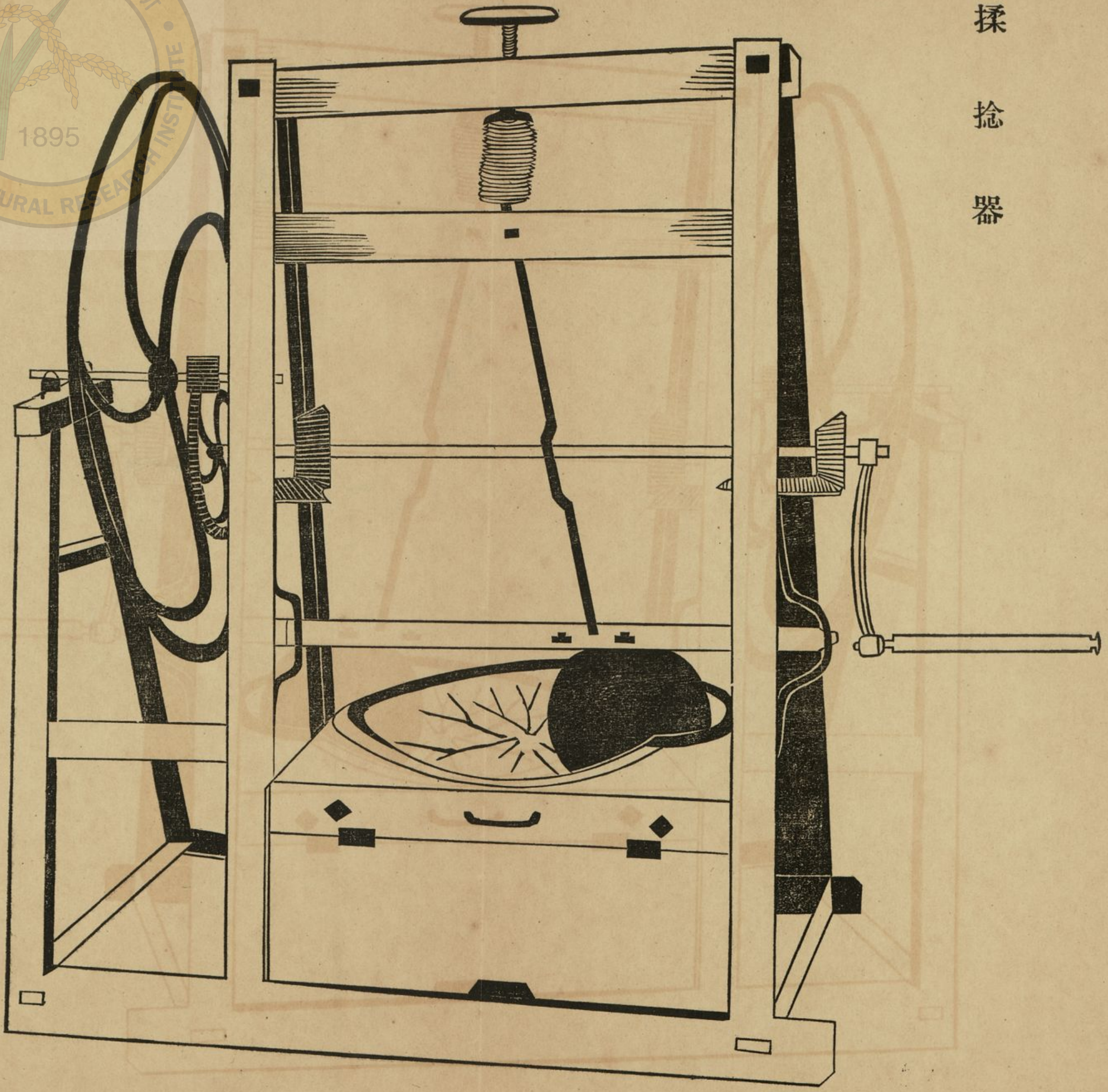
ニテ持續シ得ル程度ニ廻スヘシ

二、機械ト足踏トノ經濟比較

本比較ヲナサンガ爲メ試驗ノ結果ニヨリ假リニ二十萬欉ヲ栽培スルモノトシテ計算スレバ次ノ如シ

一萬欉製茶收量	一千斤
此生葉量	四千斤
二十萬欉製茶量	二萬斤
此生葉量	八萬斤
內春茶生葉量	(年收量ノ四割)三萬二千斤
夏茶以降	(年收量六割) 四萬八千斤
春茶摘採回數	三回 此日數二十一日
同一日摘採量	一千五百二十三斤八
釜八個使用一個一回三斤	六十三回ト四釜
一回ノ釜炒時間十分間故ニ總時間	六百四十分間
揉捻器ハ一回釜五個分(總釜數五百八釜)故ニ	百二回
一回揉捻時間五分間(總時間)	五百十分間
夏茶以降ハ製造日數	九十日
同生葉量四萬八千斤ニ付一日量	五百三十三斤三
釜三個使用一個一回三斤ニ付	五十九回ト一釜

揉捻器



農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

一回ノ釜炒時間七分間故ニ總時間　四百二十分間
揉捻器ハ一回ニ釜五個(總釜數百七十回)故ニ　三十六回
一回ノ揉捻時間七分間ニ付總時間　二百五十二分間
春茶中在來揉捻人夫ハ釜八個ニテ　八人
同　揉捻器ヲ使用セバ　一人半　(此差六人半)
夏茶以降在來揉捻人夫ハ釜三個ニ付　三人
同　揉捻器使用セバ　一人　(此差二人)
春茶製造日數廿一日間ニ付差人數　百三十六人半
夏茶以降製造日數九十日間ニ付差人數　百八十人
一ヶ年使用人夫差總人數　三百十六人半
一日一人賃銀三十五錢　百十圓七十七錢五厘
製茶百斤當利益　五十五錢三厘

以上ノ如ク本機使用センカ春茶期中一日間ニ二時十分夏茶以降一日二時四十八分間ヲ節約シ尚ホ製茶百斤ニ付五十五錢三厘ノ生産費ヲ減少シ得ルノミナラズ世人ノ最モ忌ムヘキ土足揉捻ノ如ク汚物ヲ混合セサルナリ進ンテ其製品ハ斑ナル揉捻ナラズシテ能ク均一シ捻ノ强キ等ニテ形狀優良ニシテ價格又之ニ伴フノ利アリ殊ニ老葉即チ包種原料茶ノ如キモノヽ揉捻ニ際シ其効力ヲ發揮スルコト甚ダシ

第二　萎凋機

一　構造及回轉

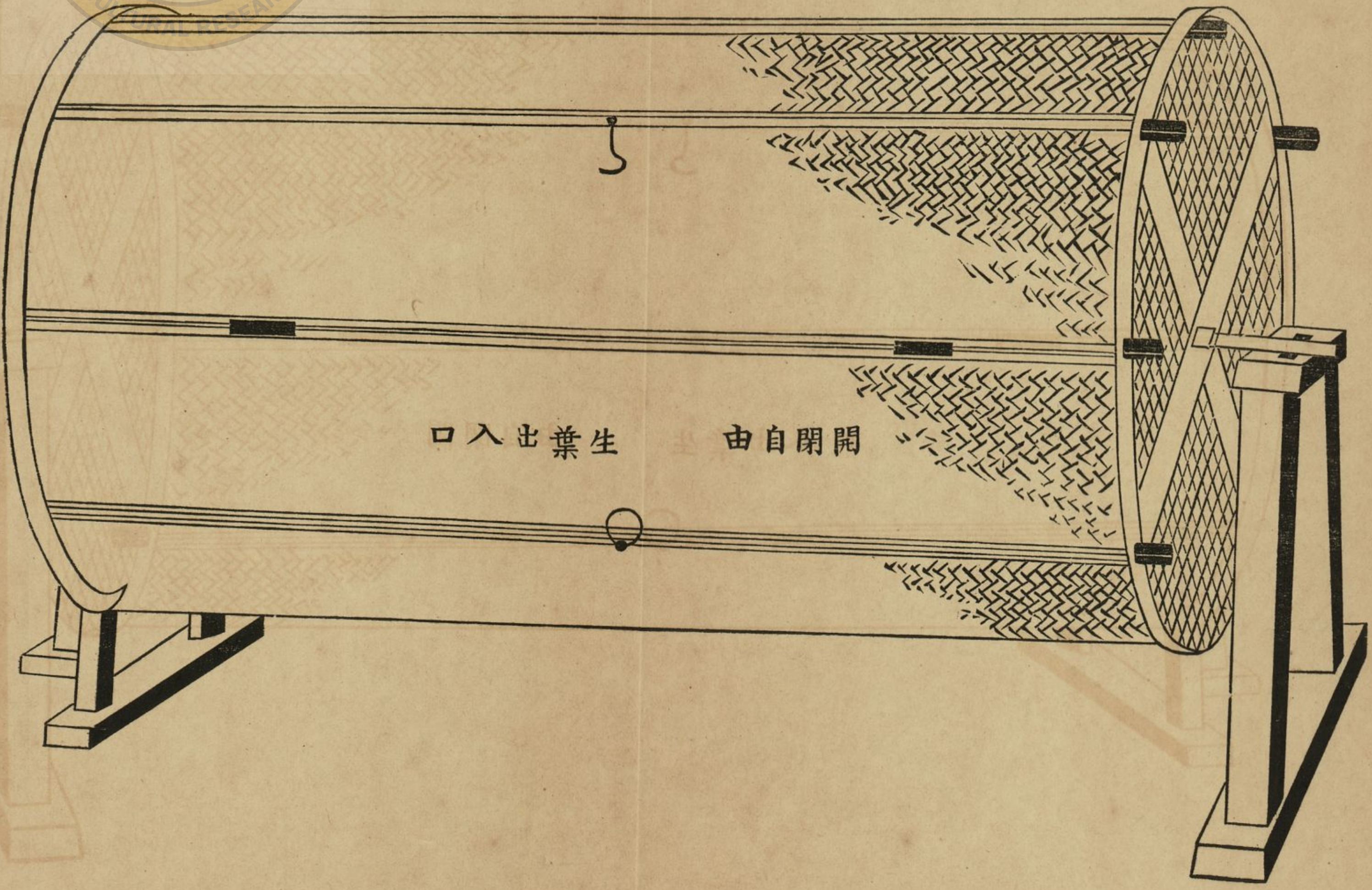
當場ノモノハ元製茶試驗場ニテ機械ニヨリ回轉使用シツヽアリシモノヲ幾分小サクセシモノニテ直徑三尺六寸長サ七尺三寸ニ達シ別紙圖面ノ如ク八角形ヲ呈シ周圍ハ竹網代ニテ包ミ其上ヲ木ニテ押ヘ内一角ヲ開閉口トス兩端ハ徑一分位ノ荒目網代ヲ以テ圍ヒ中軸ヲ兩側据付ノ枠ニ架ケ周圍ヨリ出スル木ヲ手又ハ足ニテ回轉スルモノナリ一回ニ七十斤内外ヲ入レ回轉ハ生葉ノ老幼、水分ノ多少春夏秋冬ニ依リ多少ノ差ヲ生ジ又最初ハ一分間四回後五六回ニ增加回轉スヘキモノニテ今春茶日旱濟ミノモノヲ直チニ萎凋セントスルトキノ時間ヲ擧クレバ該生葉ハ水分多キヲ以テ最初五六分間回轉シテ四十分間位放置シ廿分間ノ回轉ヲナシ又一時二十分間位ヲ經テ三十分間程廻セバ萎凋ヲ終ルモノナリ此間ノ時間二時五十五分ニテ内廻轉時間ハ五十五分放置時間二時間ナリトス因ニ夏茶ノ如キ優良芽且ツ水分少キモノニアリテハ春茶ノ如ク永カラズ且ツ回轉時間ハ約半バニシテ宜シ

今二十萬欉ノ茶欉ヲ栽堵スルモノトシテ計算セバ

春茶一日ノ生葉量　一千五百二十三斤八
同在來法六人ニ對スル機械ノ使用二個ニテ二人其差四人
春茶期中製造日數廿一日ニテ其差　八十四人
夏茶以降在來法三人ニ對スル機械使用一人　差二人
同製造日數九十日間ニテ差人數　百八十人

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

萎凋器



農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

一ケ年差總數　二百六十四人
一日一人賃銀三十五錢　九十二圓四十錢
製茶百斤當利益　四十六錢四厘

右ノ如ク萎凋時間約一時間早キノミナラズ製茶百斤ニ付四十六錢四厘ノ生産費ヲ減シ得ヘシ

今又大稻埕ニ於ケル評價格ヲ受ケタルモノヲ擧クレバ次ノ如シ

種別	百斤當價格
揉捻器ノミ使用	円二〇、三〇〇
右兩機使用	二一、一〇〇
萎凋機ノミ使用	円二〇、四〇〇
在來法	二〇、六〇〇

以上ノ如ク兩器使用セシモノハ在來法ヨリ五十錢高價ニシテ其他ハ二三十錢ノ差ヲ生ゼシノミニシテ製品ニ關係ナキヲ知ルヘシ

第三　玉解機

本機ハ別紙圖ノ如キ長方形ノ底ナキ箱ヲ具ヘ此箱ニハ漏斗口ヲ有スル蓋アリ其內部ニハ急速ニ回轉スヘキ枠ヲ有ス先ツ右手ニテ回轉シツヽ左手ニテ揉捻ノ際生セシ葉塊ヲ頂上ノ漏斗ヨリ續々箱內ニ落セバ急速ニ回轉シツヽアル數本ノ枠木ニテ敲キ破ラレ下部ノ受物ニ入ル然レトモ一回ニテハ充分其目的ヲ達シ得サルヲ以テ二回乃至三回反復シテ之レヲ終ルモノナリ其工程ハ在來法卽チ手ニテ玉解スルモノ十分乃至十二分間ヲ要スルモノヲ本機使用セバ三分乃至四分卽チ三分ノ一ニシテ塊解シ

得ルモノニシテ三分ノ二時間ヲ節約シ得ルモノナリ

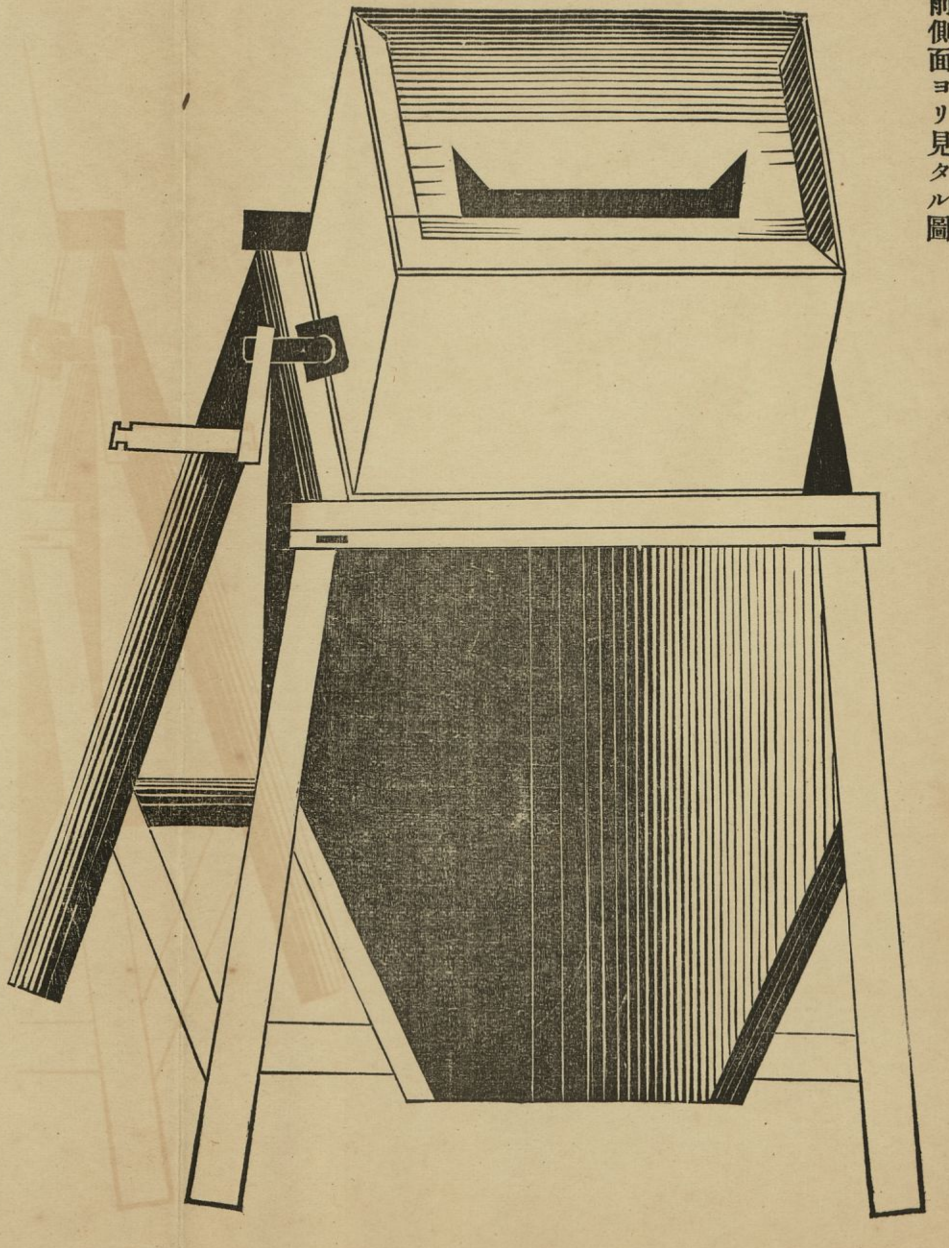
第十五節　播種時期試驗

茶種子播種ノ好期ヲ見出サンガ爲メニ施行セリ種子ハ十一月初旬ニ採集シ直チニ外殼ヲ去リテ蔭乾セシモノヲ用ヒ各播種前二晝夜内外ノ浸種ヲナシ浮沈セシモノヲ別チテ播下セリ播種ハ畦巾一尺二三寸株間二寸五六分ニ各畦十五粒宛ヲ播種シ後一寸位ノ覆土ヲナシ約一ヶ月毎ニ行ヒシニ其結果次表ノ如シ

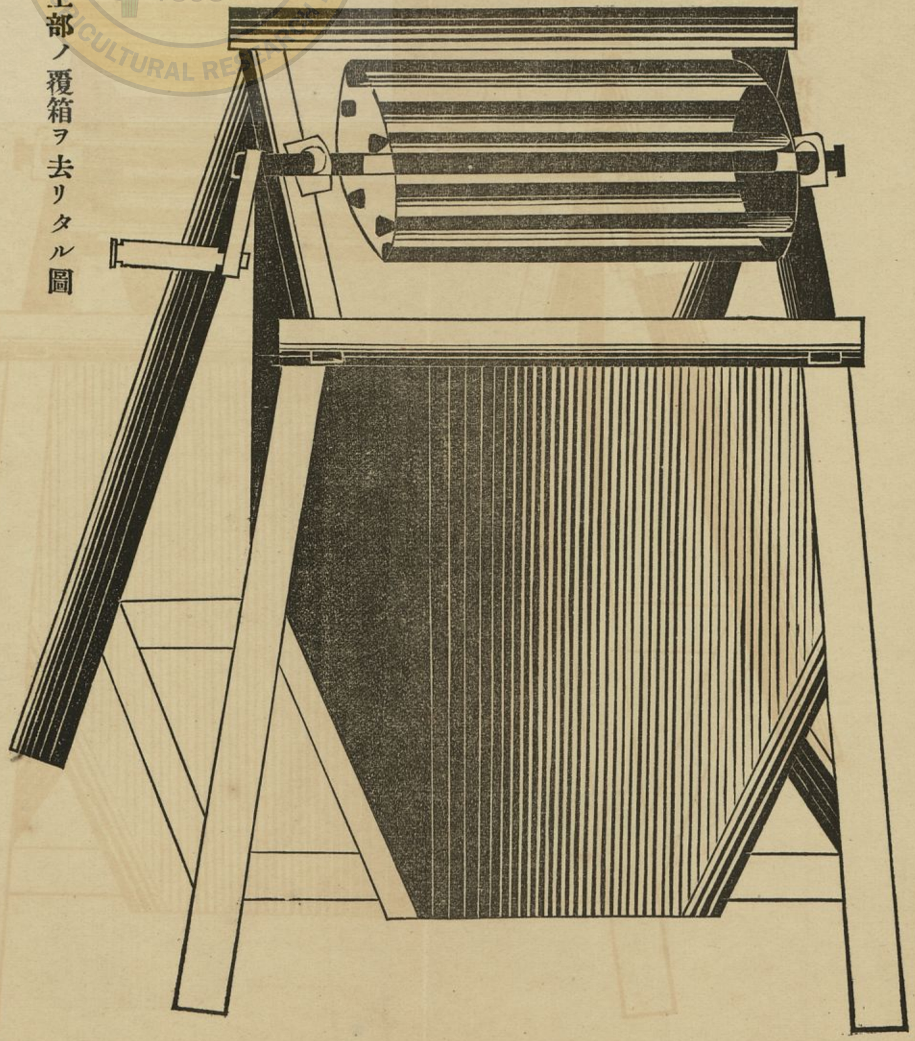
播種月日		發芽歩合 五月二日調 (割)	六月廿五日	七月廿九日	九月十八日	備考
十一月廿二日	上	五・四五	七・五二	—	—	二月廿六日ヨリ發芽ヲ始ム
	下	四九	一・一〇	—	—	
十二月卅日	上	二・四七	五・六五	四・二〇〇	—	四月五日ヨリ發芽ヲ始ム
	下	一・四三	三・〇二	—	—	
一月廿七日	上	一・六一	六・〇九	三・九九	—	四月十九日ヨリ發芽ヲ始ム
	下	—	—	—	—	
二月廿八日	上	—	五・二五	三・三四	—	上ハ浸種ノ際沈下セシモノ下ハ浮キ上リシモノ
	下	—	二・七二	—	—	
三月廿九日	上	—	一・〇〇	七三	—	
	下	—	—	—	—	
五月一日	上	—	—	—	—	發芽セズ
	下	—	—	—	—	
六月一日	上	—	—	—	一・九二	
	下	—	—	—	—	
七月一日	上	—	—	—	—	發芽セズ
	下	—	—	—	—	

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

玉解器



前側面ヨリ見タル圖



上部ノ覆箱ヲ去リタル圖

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

備考　十一月乃至三月ニ播種セシモノハ六月迄ハ漸次發芽數ヲ增加シツヽアリシモ其後蟲害ヲ蒙リ爲メニ枯死スルモノ續出セリ之ガ爲メ發芽數ヲ數フル能ハズ七月ノ發芽步合ノ減少セル又之ニ原因ス

右ノ結果ニヨレバ十二月下旬ニ播種セシモノ成績最モ良好ニシテ之ニ次クハ十一月下旬、二月下旬、三月ノ順トナリ十一月乃至二月ニ下種セシモノハ大差ナシ是ニ依ツテ觀ルニ雨期前若クハ雨期即チ十二月乃至二月頃ニ播種スルノ優レルヲ認ム然レトモ本年ハ多大ノ蟲害ヲ被リシ爲メ比較困難トナリタレバ更ニ試驗ヲ重ネテ確實ノ結果ヲ求ムヘシ

第十六節　挿木試驗

挿木繁殖ノ難易ト其適期トヲ知ラン爲メ青心種老若ノ枝幹ヲ取リ四十四年十二月ヨリ翌年六月迄左ノ通リ施行セリ

一、老枝	五本	灌水	五本	無灌水
二、若枝	五本	灌水	五本	無灌水

外ニ玉挿及ヒ一二月ニハ施肥無肥ヲ行ヘリ

老枝ハ十六、七年生乃至二十年生位ノモノニシテ其太サ鉛筆軸大、若枝ハ前年台刈シテ萌芽セルモノニシテ老枝ハ一尺二寸位、若枝ハ八寸位ニシテ地ニ挿入スルニハ小刀ニテ基部ヲ斜ニ平滑ニ切斷シ

且ツ根ノ發生ヲ容易ナラシメン爲メニ切目ヲ付ケタリ

玉挿トハ挿穗ノ基部ヲ粘土ヲ水ニテ捏子テ玉トナシタルモノノ中ニ挿入シ之ヲ土中ニ堀リ埋ムルモノナリ

而シテ四月頃迄ニ行ヒタルモノハ六月頃迄ハ何レモ萌芽シテ活着ノ趣アリシト雖七月ノ旱天及八月下旬九月中旬ノ暴風雨襲來等ノ爲メ遂ニ全部枯死シ本試驗ハ全ク、不成功ニ終レリ尙ホ大正元年十二月ヨリ改メテ本試驗ヲ施行シ居ルガ故ニ更ニ報告スヘシ

第四章　調　査

第一節　植付時期及方法

植付方法ハ前年ト異ナラサルノミナラズ補植ニ過ズシテ其時期ハ前二ケ年ノ成績ニ鑑ミ一ハ試驗ノ爲メ一ケ月余早カラシメ明治四十四年十二月十三日ニ開始シ一月廿二日ニ終リ此間植付日數十四日ナリ

今前二ケ年ニ準ヒ移植費用ヲ調査セシニ次ノ如シ

植付月日	植付欉數	同上人夫	同上金額	苗取及運搬人夫	同上金額	計 人夫	計 金額
	千	人	円	人	円	人	円
十二月十三日	二二八	一・五	四八〇	五	一七〇	二・〇	六四〇
同　十四日	八九二	六・〇	一・九二〇	二・〇	六四〇	八・〇	二・五六〇

同 十六日	三三三	三・二	一・〇二四	八	二五六	四・〇	一・二八〇
同 十八日	二八六	二・〇	六四〇	五	一六〇	二・五	八〇〇
同 廿日	一、一三八	五・五	一・七六〇	二・〇	六四〇	七・五	二・四〇〇
同 廿一日	一、九三四	男 一八・〇 女 一・〇	五・九六〇	男 二・〇 女 二・〇	一・〇四〇	男 二〇・〇 女 三・〇	七・〇〇〇
同 廿二日	三、三三七	男 一八・〇 女 一・〇	四・三六〇	男 二・〇 女 二・〇	一・〇四〇	男 二〇・〇 女 三・〇	七・〇〇〇
同 廿五日	一、六三四	男 一三・〇 女 一・〇	一・一二〇	男 四・〇 女 一・〇	一・四八〇	男 一七・〇 女 二・〇	五・八四〇
同 廿六日	四二二	三・五	三・一六八	一・五	四八〇	五・〇	一・六〇〇
一月 十二日	一、〇八九	九・九	一・八六〇	三・五	一・一二〇	一三・四	四・二八八
同 十九日	九五一	男 五・五 女 五	三・四〇〇	三・〇	九六〇	男 一三・〇 女 一・〇	二・八二〇
同 廿日	一、七〇〇	男 一〇・〇 女 一・〇	三・四〇〇	三・〇	九六〇	男 一三・〇 女 一・〇	四・三六〇
同 廿一日	三六七	二・〇	六四〇	—	—	二・〇	六四〇
同 廿二日	三一九	二・〇	六四〇	—	—	二・〇	六四〇
計	一四、六三〇	男 一〇〇・〇 女 四・六	三二・九三二	男 二四・八 女 五・〇	八・九三六	男 一二四・九 女 九・五	一・八六八

備考 男一日一人三十二錢女二十錢トス

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

右表ニヨリ一萬㽞當リ植付費用ヲ計算スレバ

種別	人夫數	金額	
植付(穴堀共)	七一、四人	二二、五〇九円	男女混合
苗取及運搬	二〇、三	六、一〇七	右同
計	九一、七	二八、六一六	

示表ノ如ク前年ト比較スレバ植付人夫ハ十一人八分九厘ノ減少ナレトモ苗取及運搬人夫ハ十一人一

分五厘一毛ヲ增加セリ之レ前年ノ苗木所在地ハ近々三丁ノ處ヲ運ビシモ本年ハ十二月廿五日ヨリ植付セシ苗木ハ烏樹林庄ヨリ購入セシモノニシテ里程二里ニ達スルガ爲メナリ進ンテ苗木所在地ノ遠近ニヨリ影響スル費用ヲ見ントシテ今廿五日以前ト其後ノ植付欉數ニ依リ一萬欉當リヲ計算比較セバ

期間	植付欉數	人夫數	賃銀
十二月廿五日迄	八、一四九	人一六、九	円四、八二〇
右以後	六、四八二	二四、六	七、七一三
差額	—	七、七	二、八八三

十二月廿五日以後ノモノハ即チ烏樹林庄ヨリ購入セシモノニシテ人夫ノ差七人七分此賃銀二圓八十八錢三厘ノ多額ヲ要セリ由テ距離ノ遠近關係ノ至大ナルヲ知ルヘシ

右表中賃銀ノ前年ト差アルハ人夫賃ノ男一日二錢增加セシ爲メナリ

尙ホ又開墾地ノ植付所要費用ヲ取調セシニ次ノ如シ

植付月日	欉數	同上人夫	賃銀	備考
十二月十八日	千四〇〇	人六	円一、九二〇	
同 十九日	三一七	六	二、一七六	
同 廿日	〇九九	一	三二〇	石少ナシ
同 廿五日	一三二	三	九六〇	石多シ
同 廿六日	〇七四	一	三二〇	

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

同　廿七日	一四七	二	六四〇
一月　六日	一九〇	三	九六〇
同　十一日	二五七	四	一、二八〇
同　廿二日	二四八	五	一、六〇〇
同　廿三日	一五二	三、五	一、一二〇
計	二、〇一六	三五、五	一一、二九六

右ノ如クシテ一萬欉當リ所要人夫ハ百七十五人此賃銀五十六圓平地ニ比シ一倍九分餘ニ達シ前年ニ比較スレバ實ニ人夫五十二人八二ノ減少ヲナセリ之レ本年ハ補植ヲ主トシ畦設ノ少ナカリシガ爲メ斯ル大減少ヲ來セルモノナリ

本年新植青心種ハ壹萬三百七欉ニシテ之ニ供セシ採木苗數ハ親株二千四百二十八欉ナリ故ニ親株一欉ヨリ得タル欉數ハ七株一ニシテ前年ト一昨年トノ中間ニ相當シ一萬欉ノ新植ヲナスニ親株一千四百四欉ヲ要スル計算トナレリ

第二節　移植後ノ經過

本年ノ雨期ハ兎角其時候ヲ發揮シテ曇雨日數多ク四月中旬晴天數日ニ亘リシモ概シテ降雨多ク土地ハ濕氣ヲ失フガ如キ憂ナカリシ之レヲ以テ一般良好ノ成績ヲ收メ六月廿七日枯死數ヲ調査セシニ多キハ三割九分八厘少キハ一分九厘平均八分三厘九毛越ヘテ十一月一日調ヘニ依レバ六月廿八日以降ノ枯死割合多キハ三割一分八厘少キハ六厘平均三分五厘例年六月以降ハ炎熱ノ爲メ土地乾燥スルノ

結果枯死數多カリシモ本年ハ頗ル良好ノ結果ヲ得タリ之レ畢竟雨天多キニ起因ス由之觀是活着如何ハ晴雨ノ多少ニ左右セラルヽコト至大ナリト云フヘシ乍去移植セシ處ニ水ノ停滞スルトキハ根腐敗シテ不良ニ陥ルヘシ從來平地ヨリ傾斜地ノ成績宜シキハ之レヲ證シテ餘アリ

左ニ移植日ニ分チ其成績ヲ見ルニ次ノ如シ（平地）

植付月日	溫度	植付欉數	六月廿七日調 枯死數	六月廿七日調 割合	自六月廿八日至十月卅一日 枯死數	自六月廿八日至十月卅一日 割合	殘數	割合	雨量	摘要
十二月十三日	度 一八	二二八	一五七	割 六・八八	六六	九・二九	五	二二	五	午前曇午后霧無風土地充分濕潤セス手ナ以テ掘ルモ固着セサル程度ナリ
同十四日	一五	八九二	一二五	一・四〇	三三	四三	七三四	八・二三	一・六	曇天又ハ微雨和風前夜ノ降雨ニテ土壤ノ濕度適度ニシテ前日ヨリ良好ナリ
同十八日	二一	一七二	四六	二・六七	二三	一・八二	一〇三	五・九八	七・一	午前十時迄晴、午后濃霧、無風土壤ノ濕度適當ナリ
同廿日	一八	一、一三八	一七二	一・五一	五六	五八	九一〇	七・九九	—	終日曇和風濕度稍ヤ過度
同廿一日	一九	一、九三四	二六二	一・三五	五〇	三〇	一、六二二	八・三七	二・六	午前中時々微雨アリシモ曇天ニ同シ軟風土壤ノ濕度良好ナルモ風多カリキ
同廿二日	一八	三、〇六四	一四八	四八	六六	二二	二、八五〇	九・三〇	一五・八	午前中曇正午ヨリ濃霧二時ヨリ微雨三時ヨリ降雨午前中和風正午無風溫暖三時ヨリ強風暴雨之ニ伴ヒ濕度増ス
同廿五日	一九	四九九	一二	二三	二九	五九	四五八	九・一七	一二・八	午前十時迄濃霧正午晴三時曇夫レヨリ降雨無風ナルモ四時ヨリ北強風、濕度多カリキ
同廿六日	一五	四二二	八	一八	一五	三六	三九九	九・四五	—	曇北風強、土地稍ヤ過濕
一月十二日	一五	一、〇八九	二八	二五	二六	二四	一、〇三五	九・五〇	九・八	曇天、北和風、土地適濕
同十九日	一五	九五一	二六	二七	三	〇三	八二二	九・七〇	二・七	午前ヨリ曇天ナリシモ北風強
同廿日	一八	一、七〇〇	一一四	六七	五五	三四	一、五三一	九・〇〇	一五・〇	前夜ハ北疾風ナリシモ曉ヨリ北和風ニ變シ快晴トナル適濕

同廿一日	一八	三六七	三	〇八	二	〇五	三六二	九・八六	—	濃霧后晴后曇ト變ス
同廿二日	二〇	三一九	二七	八四	二七	九二	二六五	八・三〇	—	晴天和風温暖適濕
計		一二、七七五	一、一二八	八八	四五一	三八	一一、一九六	八・七六	—	

備考　本調査ニハ特種試驗區ノモノヲ除ク

右表中十二月十三日ニ移植セシモノハ前年移植セシモノ、中落葉セシモ生存セシニ付株增ヲナサヾリシ爲メ例外ノ不結果ヲ呈シ此外十八日ノ五割九分八厘ノモノヲ除ケバ大差ナキ良結果ヲ示セリ今植付當日ノ雨量ヲ見ルニ前年ヨリ二倍以上ノ增加アリト雖今年ハ主ニ午後三時過キヨリ夜間ニカケ降雨來リシ爲メ前年七粍四ノ降雨日ニ移植セシモノ一割六分三厘ノ殘欉數ヲ得タルニ反シ本年ハ十五粍八ノトキ九割三分ノ良結果ヲ得タルニ徵シテ明カナリ又温度中一月十二日十九日ノ兩日ハ十五度ナリト雖之ハ一日ノ平均ニシテ其細別ニ至レバ何レモ午前六時十三度正午十六度午後五時十五度ニシテ日中ハ十六度ト見テ差支ヘナカルヘク從ツテ温度ヨリ來ル結果ニ大差ヲ認メス幾分温暖ナル日ニ移植スルハ事業ノ進歩上良好ナルヘシ

今又移植ニ付更ニ試驗セシ結果ヲ擧クレバ次ノ如シ

種別	新植數	六月廿日迄 枯死數	割合	自六月廿一日至十月三十日 枯死數	割合	殘 欉數	割合	摘要

泥土	二八九	一〇	三四	九	三二	二七〇	九・三四	十一月十三日泥土一擔ヲ六欉ニ分チ入レテ土ト混合セリ
對照	二七三	六	二一	三	一一	二六四	九・六七	
土糞	二七三	二五	九一	五	二〇	二四三	八・九〇	土糞ハ一欉ニ三斤宛施ス
雜草	二九二	二	〇六	六	二〇	二八五	九・七二	雜草ハ移植一ヶ月前穴中ニ埋メ置キ移植時根邊ニ敷キタリ
石灰反當七十貫	二八一	三一	一・一〇	一〇	四〇	二四〇	八・五四	石灰ハ十二月十一日撒布拌攪混合セリ
燒土	二一四	一八	八三	—	—	一九六	九・一五	燒土ハ一欉宛三斤宛
石灰反當三十五メ	二七三	一二	四三	三〇	一・一四	二三一	八・四六	七十貫ノ區ト同樣

備考　全酸度ハ四十四度八五ナリシ

右ノ結果ニ據レバ雜草區ノ九割七分二厘優等ニシテ次キハ對照區ノ九割六分七厘ナリ以下泥土、燒土、土糞ノ順序ニシテ石灰量ノ多キハ少キヨリ幾分良好ナルガ如シ兎角移植當時種々施肥ノコトヲナサス可成的雜草ヲ根邊ニ敷キ込ミ濕度ヲ保留セシムルヲ宜シトス

第三節　移植調査

目的古茶樹ヲ移植シテ活着スルヤ否ヤヲ調査スルモノナリ一月廿四日濃霧溫暖室内溫度攝氏十八度三本目左ノ通リ移植セリ

(一)(六)　青心種十年生　　堀リ出シ後土ヲ拂ヒテ移植

(二)(七)　青心種廿五年生　　堀リ出シ後鬚根ノ下ヨリ切斷ノ上移植

(三)(八) 青心種廿五年生 堀リ取リ後土ヲ拂ヒテ移植

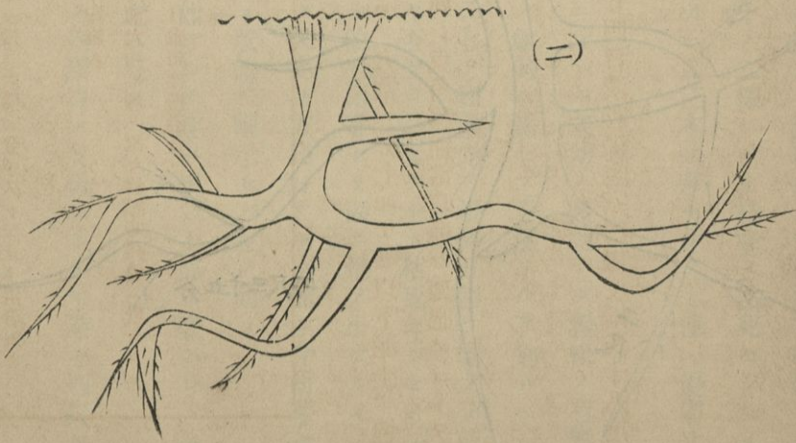
(四)(九) 青心種廿五年生 堀リ取リ後土ヲ落サス其儘移植

(五)(十) 黄柑種五年生 堀リ取リ後土ヲ落シテ移植

右ハ堀リ取リ後直チニ移植セシモノニシテ内六、七、八、九、十ハ
土地乾燥ノ節灌水ヲナセリ
今根ノ狀態及切斷ノ個所ヲ圖示セバ次ノ如シ

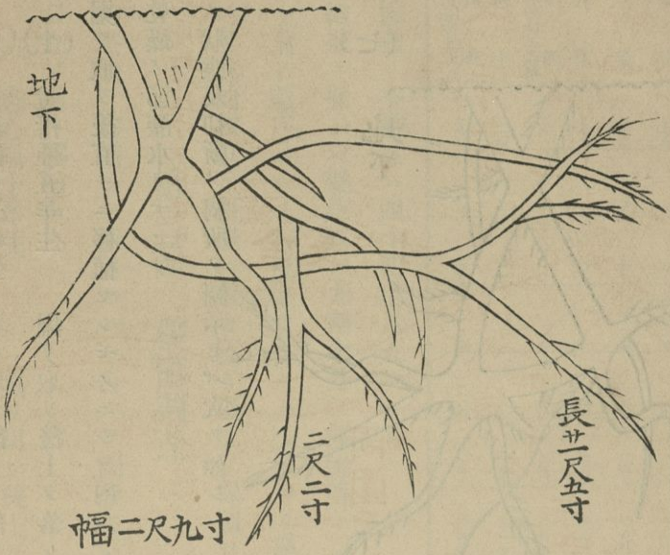
(七)

(二)



農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

(三)



(八)

五〇

移植後ハ直チニ剪枝ヲナシ置ケリ今其結果ヲ見ルニ何レモ活着セシモ就中不成績ナルハ(二)及(十)ノ二株ニシテ枝條ノ枯死セシモノ多ク僅カニ二三本萌芽セシノミ他ハ優劣ナシ

本調査ニヨレバ老幼ノ區別ナク鬚根ノ有無及着土ノ如何ニ關セズ着根スルヲ知ルヘシ

尙ホ又(二)(七)ノ切斷先ノ根部五個ヲ埋メテ萌芽スルヤ否ヤヲ試ミタルニ枯死セシモノ一本ニシテ他ハ萌芽セリ因ニ根ノ小ナルモノハ惡シク大ナル方良好ナルガ如シ今萌芽セシモノヽ狀態ヲ圖示セバ左ノ如シ

上圖ノ如クシテ芽ハ根ノ上部ニ發スレトモ鬚根ハ之ニ反ス

尙鬚根ハ切斷口ヨリ發スレトモ芽ハ切口ヨ

リ二三分下ヨリ出ス之ニヨレバ根ハ容易ニ枯死スルモノニアラズシテ繁殖用ニ供スルコトヲ得ルガ如シ

以上ノ調査ハ更ニ時期ヲ見テ行ヒ其完結ヲ期スベシ

第十四節　製造時間調査

月別製茶所要時間ヲ調査セシニ左ノ如シ

月別		生葉數量	摘採時間	日旱萎凋時間	壓篩萎凋時間	釜炒前數量	釜炒時間	揉捻時間	水走前數量	水走時間	焙爐時間	製茶數量	製茶總時間
春茶	四月	五四六、二八〇匁	二三一・〇九時	五八分	五・〇四時	八・四〇割	一八・〇〇時	二・四一時	五一〇割	二〇・〇二時	二七・二二時	一三八、〇六〇〆	七四・〇七時
	五月	一〇二、〇一〇匁	三八一・二六時	四六	四・四〇	八・七四	一〇・一三時	三・一七	六・六二	二三・三二	三一・四二	二八、九八〇	七四・一〇
	平均	六四八、二九〇	二五六・五八	五四	四・五〇	八・四四	一六・四一	二・四七	五・三六	二〇・三九	二八・〇七	一六七・〇四〇	七四・〇七
夏茶	五月	一〇六、九三〇	三六四・三六〇	三七	五・二六	八・一〇	一七・三六	二・四三	五・〇八	一七・二〇	二九・三四	二八、四六〇	七三・一六
	六月	一三六、〇八〇	二八〇・〇〇	三五	四・一一	八・七八	一二・一二	三・一〇	六・三六	二一・三五	三四・五二	三七、〇八〇	七六・三三
	七月	一七九、九八〇	三三一・〇〇	三二	四・三二	八・三五	二・〇五	三・二四	六・一八	二一・二〇	二七・二一	五一、八四〇	六八・〇五
	八月	六六、六四〇	三六一・一二	四七	五・四〇	八・一八	一二・〇〇	二・五三	五・八七	二五・三一	二八・一一	一八、六〇〇	七五・一二
	平均	四八九、六三〇	三二七・〇〇	三四	四・四八	八・四〇	一二・四九	三・〇五	五・九五	二一・二六	二八・四五	一三五、九八〇	七一・四七
秋茶	八月	一六三、〇〇〇	三〇六・四六	三九	五・一三	七・九〇	一〇・二〇	二・五〇	五・七二	二三・五一	二九・〇七	四三、六六〇	七二・〇〇
	九月	四一、二一〇	三四四・五〇	三二	四・四一	六・七六	一〇・一五	二・四四	五・九〇	二二・二〇	二五・三八	一一、三九〇	六六・一〇
	十月	一六二、二九〇	二四八・三一	三八	四・〇七	八・四三	七・五五	三・三六	六・九一	二五・三五	三一・五〇	四七、〇四〇	七三・四二
	平均	三六六、五〇〇	二八三・一四	三八	四・四二	八・一三	八・四六	二・五五	六・二八	二四・三九	二九・五一	一〇二、〇四〇	七一・三一

製茶歩合	薪消費量	木炭消費量	所要人夫
二・五四割	二〇六斤	三二斤	一〇・一〇人
二・八四	一八六	三八	一五・八
二・五七	二〇三	三三	一一
二・六六	二五〇	三七・五	一四・六
二・七二	二一八	四一	一二・八
二・八八	一九三	三六	一四・六
二・七九	一八八	三八	一二・一
二・七八	二〇九	三七・五	一三・九
二・六七	一八六	三七・五	一一・四
二・七六	二三〇	四五・五	一三・一
二・八九	一四四	四六・五	八・九
二・七八	一七〇	四二	一〇・五

備考　右ハ製茶百斤當所要時間ナリ採捻時間ノ割合少キハ機械使用ノ結果ナリ尚ホ摘採時間ハ一人、釜炒、水走篩、焙爐ハ各一個使用ニ因ル時間ナリ

第五節　茶芽伸長度合調査

本年度茶芽伸長度合ハ春茶季前ニアリテハ紅心種ノ伸長量最モ多ク埔心種、不知春種之ニ次ギ以下印度種枝蘭種香圓種大冇種ノ順ニシテ他ハ殆ンド大差ヲ認メズ紅心種ハ三月卅日既ニ二寸一分八厘ニ伸長シ埔心種、不知春種ヲ凌グコト八分九厘乃至九分七厘ニシテ伸長量最モ少キ福州種ノ五分四厘ニ比シ實ニ一寸六分四厘ノ多キニ達セリ又紅心種ハ三月廿一日既ニ四葉ヲ開キ埔心種、不知春種ハ共ニ三葉開芽ヲナセリ然ルニ摘採前四月十日ノ調ベニヨレバ枝蘭種ノ伸長量却ツテ多ク卽チ二寸七分三厘ニシテ七葉ノ開芽ヲナシ之ニ次グハ黄柑種ノ二寸六分四厘ノ五葉開キ紅心種二寸五分八厘ノ六葉開漢口種二寸二分九厘ノ五葉開、白心種二寸二分ノ四葉開キ、福州種一寸八分三厘ノ四葉開キ、印度種一寸八分ノ五葉開キ、不知春種一寸六分六厘ノ五葉開、青心種一寸七分二厘、白毛猴一寸七

分三厘香圓種一寸五分六厘大有種一寸五分埔心一寸三分ノ順序ナリシ然レトモ又四月卅日ノ調ベニヨレバ黃柑種最モ優リ枝蘭種之ニ次キ以下白心、漢口、白毛猴、紅心、靑心、福州、印度、不知春種、猫耳、宇治、大有、香圓、烏金ノ順トナリ發芽後ハ黃柑枝蘭、白心種ノ伸長漸次迅速トナレリ之ニ依ツテ見ルニ發芽期ニ早晩アルノミナラズ伸長ノ遲速ニ著シキ差アルヲ知ルベシ夏茶季六月卅日ノ調ベニヨレバ同シク黃柑種ノ伸長量著シク優越シ實ニ九寸七分一厘ニ達シ之ニ次ケルハ枝蘭種ノ七寸八分白心種ノ六寸六分二厘紅心種ノ五寸七分六厘印度種ノ五寸二分二厘ヲ始メトシ大有、白毛猴、不知春種、漢口、福州、靑心等ノ順トナレリ又茶期終了後ノ調ベニヨレバ黃柑種ハ實ニ一尺一寸八分ニ伸長シ枝蘭種ハ一尺一寸一分、白心種ハ九寸八分五厘印度種九寸六分六厘、香圓種八寸六分七厘、不知春種八寸四分、漢口種八寸三厘、埔心種七寸九分五厘、白毛猴七寸三分二厘、宇治種六寸一分六厘、福州種六寸二厘、大有五寸五厘、靑心五寸三厘、紅心四寸八分三厘、猫耳四寸九分トナレリ

而シテ枝蘭種、白心種ハ度々蟲害ヲ蒙リシト雖尙ホヨリ黃柑種及香圓種ト共ニ樹勢旺盛ニシテ之ニ反シ樹勢ノ惡シキハ大有種ヲ最トシ之ニ次グハ紅心、宇治、不知春、靑心等ノ順ナリ以上ノ結果ニヨレバ紅心種、不知春種ハ發芽最モ早キモ夏茶以降ノ伸長甚ダ微々タルモノヽ如ク之ニ反シ黃柑種白心、枝蘭、香圓、印度種ハ發芽ニ於テ前者ニ比シ著シク晩シト雖茶芽ノ伸長ハ急速ナルガ如シ又各種

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

共十月初旬以降伸長ハ甚ダ微々タルモノヽ如シ

一、既成茶園

施肥無肥ニヨル茶芽伸長ノ差ハ顯著ナルガ如キモ本年選定セシ青心種ノ芽ハ度々蟲害ヲ蒙リシ爲メ萎縮シテ充分ノ伸長ヲナス能ハズ却ツテ無肥ニ劣レリ黄柑種ニアリテハ施肥ノ著シク優レルヲ認メ得ヘシ即チ二月下旬ニ於ケル兩者ノ差ハ僅カニ二厘ナリシト雖三月下旬ニ於ケル其差ハ無肥ノ五分二厘ニ對シ施肥ハ八分七厘ニ伸長セリ又春茶摘採前四月十日施肥ハ二寸三分七厘ニ伸長セリト雖無肥ハ一寸七分四厘ニシテ其差六分四厘ニ達シ四月卅日ニ於テハ共ニ五葉開キニテ無肥區ノ一寸九分三厘ニ對シ施肥區ハ二寸八分三厘ニ及ヘリ越ヘテ夏茶期六月卅日ノ調ベニヨレバ無肥區ノ二寸八分二分二厘ニ對シ施肥區ハ四寸六分二厘ニ伸長シ其差一寸八分ニ達シ漸次其差顯著トナレリ茶期終了後十一月初旬ニ於ケル其伸長量ハ無肥區ノ僅々四寸五分ニ對シ施肥區ハ八寸一分七厘ニシテ其差實ニ三寸八分二厘ノ多キニ及ビ殆ンド倍量ニ達セリ而シテ無肥區ニ於テハ青心、黄柑共ニ十月下旬以降些ノ伸長ヲ見スト雖施肥區ニアリテハ尙ホヨリ十一月初旬迄デ伸長ヲ持續セリ之レヲ前年ノ夫レニ比較スルモ亦略ボ同一ノ結果ヲ生セリ

一、新設茶園

新設茶園ニアリテハ殆ンド同一ニシテ其差僅カニ數分ニ過キズ是レ施肥ハ三年生ニ限ラレ且ツ前々

年ニ施セシモノナレバ長時日ヲ經過セル爲メ肥効少キニ基因スヘク又其間僅カノ差アリト雖之レ植村當時ノ狀態、苗木ノ良否ニヨリ影響セルナルヘシ而シテ一年生ニアリテハ其全伸長量共ニ四寸五分內外三年生ニアリテハ六寸內外ニ伸長スルモノヽ如シ

第六節　深耕費調査

第一　既成茶園

月日	所要人夫數	作業欉數	同面積	一萬欉當 人夫數	一萬欉當 賃銀	一甲歩當 人夫數	一甲歩當 賃銀	摘要
十一月十八日	七・八六	三、四三一	一、〇一四	人 二三・九	円 七、三三〇	二三・七	七、二六〇	
同　廿一日	四・一〇	二、二二八	八一八	一八・四	五・九九〇	一四・七	四、七〇〇	
同　廿二日	一・六三	八八九	二九八	一八・一	五七九	一六・一	五、一五〇	
同　廿七日	一・八三	五八八	二八八	三一・一	九、九五〇	一五・二	四、八六〇	雨天ニテ作業困難ナリ
十二月五日	一・六三	六三八	二七五	二五・五	八、一六〇	一七・四	五、五七〇	
同　六日	一・六九	七〇三	二八八	二四・〇	七、六八〇	一七・二	五、五〇〇	
同　八日	一・五八	九五九	二五五	一六・八	五、三八〇	一八・二	五、八二〇	
同　九日	一・五七	三九五	二六一	一六・四	五、二五〇	一七・六	五、六二〇	
同　十日	一・八三	八八〇	二八八	二〇・八	六、六六〇	一五・二	四、八六〇	
計及平均	二三・七二	一一、二三〇	三、七八五	二一・六	六、九〇〇	一七・一	五、四七〇	本調査ハ牛耕ヲ除キ單ニ土ヲ堀リ上ゲタルモノナリ

備考　以下揭クル處ノ人夫ニ對スル計算ノ勞働時間ハ自四月一日至九月卅日ハ九時間半トシ自

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

十月一日至三月三十一日ハ八時間半ニシテ賃銀ハ男三十二錢女二十錢トセリ

一萬欉所要人夫數二十一人五六ニシテ其賃銀六圓九十錢一甲步宛トスレバ人夫數十七人一分ニシテ賃銀五圓四十七錢ナリ

第二 新植茶園(平地)

中耕月日	所要人夫數	作業欉數	同面積	一萬欉當 人夫數	一萬欉當 賃銀	一甲步當 人夫數	一甲步當 賃銀	備考
十二月廿三日	人 二・〇〇	一、三五〇	坪 四五〇	一四・八	四、七四〇	一三・〇〇	四、一六〇	
同 廿四日	三・七〇	二、一一〇	七〇七	一七・五	五、六〇〇	一五・四	四、九三〇	
同 廿五日	四・〇〇	二、二三〇	七四三	一七・九	五、七三〇	一五・八	五、〇六〇	
同 廿六日	二・〇〇	一、二〇〇	四〇〇	一六・七	五、三四〇	一四・七	四、七〇〇	
一月六日	三・〇〇	二、〇三〇	六七七	一四・八	四、七四〇	一三・〇	四、一六〇	
同 七日	四・〇〇	二、三〇〇	七六七	一七・四	五、五七〇	一五・三	四、九〇〇	
同 八日	一・〇〇	六〇〇	二〇〇	一六・七	五、三四〇	一四・七	四、七〇〇	
同 十二日	一・〇〇	六〇〇	二〇〇	一六・七	五、三四〇	一四・七	四、七〇〇	
同 十五日	五・八〇	三、一〇〇	一、〇三三	一七・七	五、六六〇	一五・六	四、九九〇	
平均及計	二六・五	一五、五三〇	五、一七七	一六・七	五、三四〇	一四・七	四、七〇〇	

一萬欉所要人夫數十六人七分賃銀五圓三十四錢ニシテ一甲步宛トスレバ十四人七分賃銀四圓七十錢ナリ

備考　深耕ハ牛耕ヲ用フルコトナク全部人夫鍬ヲ用ヒテ行ヒタリ

第三　傾斜地新園

中耕月日	所要人夫	作業欉數	同面積	一萬欉當 人夫	一萬欉當 賃銀	一甲歩當 人夫	一甲歩當 賃銀	備考
十一月十二日	三・〇〇	八二四	坪 二八六	三六・四	一一、六五〇	三一・四	一〇、〇五〇	傾斜地ノ既成茶園及新園平地ニ比シ所要人夫ノ多キハ傾斜地ナルト石礫ノ多キニヨル
同　十三日	三・〇〇	九九八	三五〇	三〇・一	九、六三〇	二五・一	八、〇三〇	
同　十四日	二・七五	九八一	三五〇	二八・〇	八、九六〇	二三・〇	七、三六〇	
同　十五日	四・二〇	一、一五七	四〇〇	三六・三	一一、六二〇	三〇・八	九、八六〇	
平均及計	一二・九五	三、九六〇	一、三八六	三二・七	一〇、四七〇	二七・六	八、八三〇	

一萬欉當十圓四十七錢一甲歩宛八圓八十三錢ナリ

第七節　施肥費調査

既成茶園施肥ニ要セシ人夫賃及其ノ壹萬欉換算ハ左ノ如シ

月日	區番	施肥欉數	所要人夫	同賃銀	一萬欉當 人夫	一萬欉當 賃銀	備考
十二月十四日	一一一	一、一六六	男 九五 女 五〇	四〇〇	男 八・一 女 四・三	三、四五〇	
同　十六日	一一五	七四五	同 四四 同 六四	二七〇	同 五・九 同 八・六	三、六二〇	
同　十六日	一一七	六〇〇	同 四八 同 四八	三五〇	同 八・〇 同 八・〇	四、一六〇	

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

同 十六日	一一九	六九〇	同 四〇 同 四〇	二一〇	同 五・八 同 五・八	三、〇二〇 一、九八〇	大豆粕單用ナリシヲ以テ調合ノ必要ナク従テ施肥モ早シ
同 十六日	一二六 一二六	一、三三五	同 五一 同 五一	二六〇	同 三・八 同 三・八	一、九八〇	
同 廿一日	一三五	七〇四	同 一・三〇 同	二六〇	同 一・八五 同	三、七〇〇	
同 廿七日	一〇八 一〇九	一、八一一	同 五〇 同 一・九〇	五四〇	同 二・八〇 同 一〇・五〇	三、〇〇〇	
平均及計	一一〇	七、〇五一	同 三・二八 同 五・七三	三、一九〇	同 四・九〇 同 八・五〇	三、二七〇	

右表ニ付壹萬欉所要人夫數及賃銀ヲ見ルニ人夫數男子四人九分女子八人五分ニシテ其賃銀合計ハ三圓二十七錢ナリ而シテ此所要人夫數ニハ肥料ノ調合及運搬ヲモ含ムニアリテハ施肥方法、施肥期恰モ深耕ニヨリ茶欉ノ周圍ヲ掘リ上ゲアルヲ以テ調合セル肥料ヲ茶欉ノ周圍ニ散布シ直チニ覆土ス肥料ハ普通一欉宛大豆粕二十匁過燐酸石灰七、五分硫酸加里二匁ノ割ナリ

第八節　大豆粕減量調査

本年當場ニ於テ大豆粕ヲ濕氣多キ木炭置場及比較的濕氣少キ倉庫トニ貯藏シ毎月其減量ヲ調査セシニ次ノ如キ結果ヲ得タリ

大豆粕各一枚ニ對スル増減量

印別	調査初日各大豆粕斤量	自二月廿七日至三月廿七日	自三月廿八日至五月廿一日	自五月一日至五月廿七日	自五月廿八日至六月廿七日	自六月廿八日至七月廿七日	自七月廿八日至九月六日	計	摘要
A	七、三三〇メ	二八匁	一三五匁	一〇五匁	一三一匁	二四六匁	三〇〇匁	八九〇メ	

B	七、四〇〇	二四	一一一	二二三	二二〇	二七五	三七〇	一、一七五	暴風雨ノ爲メ大豆粕腐敗シ秤量スル能ハス依ッテ九月以降中止ス記入ナキ處ハ鼠害アリテ増減量不明ニ付記入セズ△ハ増量
右平均	七、三六五	二六	一三三	一六四	一七六	二六一	三三五	一、〇三三	
C	七、二八〇	三〇	―	二六七	―	―	―	―	
D	七、三三〇	四八	一〇六	一六八	二二七	二六六	六〇〇	一、三六八	
	七、三〇五	三九	一〇六	二一八	二二六	二六六	六〇〇	一、三七七	
右平均	七、三三五	三三	一一七	一九一	一九三	二六二	四二三	一、一八六	

備考　ＡＢハ倉庫ニＣＤハ木炭置場ニ貯藏セリ

三月廿七日各個ニ多量ノ黴ヲ生ゼリ其數量左ノ如シ

Ａ印五匁七、Ｂ印八匁四、Ｃ印八匁九、Ｄ印八匁

五月一日ＣＤ印ハＡＢ印ニ比シ多量ノ黴ヲ生セリト雖秤量スルニ足ラス

五月廿七日黴甚ダ少シ其後九月六日迄殆ンド黴ヲ生セズ

右ノ結果ニヨレバ濕氣多キ處ニ貯藏スレバ其減量ニ甚ダシキモノヽ如シ

進ンテ化學的試驗ヲナセシニ其結果次ノ如シ

化學的試驗

該試驗ハ水分、灰分、及窒素分ニ就キ其變化ヲ知ラントセシモ器物ノ關係上其豫定ヲ遂行スル能ハズ依ッテ其得タル結果ヲ表示シ參照ヲ乞ハントス

試驗成績

試驗種目	試驗種類名	A	R	C	D
第一 風乾后ニ於ケル水分減量百分率	採收量	三六七瓦	六一四瓦	四〇八瓦	二六七瓦
	水分減量	三五	七一	四六	三〇
	生物ニ對スル百分率	九・五三七	一一・五六四	一一・二七五	一一・二三七
第二 攝氏一〇五乃至一一〇度ニ於ケル乾燥后ノ水分減量百分率	供試量	〇・九二八三	一・二八三八	一・一四〇六	一・二〇三四
	水分減量	〇・一〇九〇	〇・一五一七	〇・一三七六	〇・一四三七
	風乾物ニ對スル百分率	一一・七四三	一一・八一七	一二・〇六四	一一・九四一
	生乾物ニ對スル百分率	一〇・六二三	一〇・四五〇	一〇・七〇四	一〇・六〇〇
第三 粗灰分百分率	供試量	五	同上	同上	同上
	灰分量	〇・三四六四	〇・三〇一一 〇・三〇五三 〇・二九六八	〇・二九二四 〇・二九二四 〇・二九四三	〇・三一九三
	風乾物ニ對スル百分率	六・九二六	六・一〇六 六・〇二二 五・九三六	五・八四八 五・八六七 五・八八六	六・三八六
	生物ニ對スル百分率	六・二六七	五・三二六	五・二〇六	五・六六八
第四 窒素分百分率	供試量	二	同上	同上	同上
	窒素分量(平均)	—	〇・一二九四四	—	〇・一二五一三
	風乾物ニ對スル百分率	—	三六・四七二	—	六・二五六
	生物ニ對スル百分率	—	五・七二三	—	五・五五三
以上二月採收 第一目	採收量	三二一	三三三	四一二	三〇四
	水分減量	三四	三八	五七	三九
	生物ニ對スル百分率	一〇・五九二	一一・四一一	一三・八三九	一二・八二九

供試量	一・一一二七	〇・七〇〇〇	〇・六六八一	〇・七三〇六
	〇・九八〇八	〇・七一五六	〇・七一二二	〇・八〇二八
	〇・八四八八	〇・七三一一	〇・七五六三	〇・八七五〇
水分減量	〇・一四一二	〇・〇八八四	〇・〇八七八	〇・〇九三二
	〇・一二四四	〇・〇九〇八	〇・〇九三七	〇・一〇二一
	〇・一〇七五	〇・〇九二一	〇・〇九九五	〇・一一〇九
第二目				
風乾物ニ對スル百分率	一二・六九〇	一二・六二九	一三・一四二	一二・七五七
	一二・六六五	一二・七三四	一三・一五六	一二・六七四
生物ニ對スル百分率	一一・三四〇	一一・〇三九	一一・三三一	一一・〇八六
供試量	五	同上	同上	同上
灰分量		〇・三〇五八	〇・三二五六	〇・三二九〇
第三目				
風乾物ニ對スル百分率	六・一二四	六・一一六	六・五一二	六・五八〇
生物ニ對スル百分率	五・五九〇	五・四一八	五・六一一	五・七三五
供試量	二	同上	同上	同上
第四目				
窒素分量(平均)	〇・一二四二八八	〇・一三〇九六八六	〇・一二六三七五六	〇・一二四〇〇九八
風乾物ニ對スル百分率	六・二一四	六・五四九	六・三一九	六・二〇一
生物ニ對スル百分率	五・五五六	五・八五四	五・四四四	五・四〇五
以上三月末採收				
採收量	二八三	三一一	三一二	二七四
第一目				
水分減量	三七	三九	三五	三一
生物ニ對スル百分率	一三・〇七四	一三・五〇五	一一・二一八	一一・三一五
供試量	一・二八七六	〇・九七八三	〇・九八七一	一・二九七二
	一・一五六五	一・〇六一三	一・〇五五二	一・一三三六
	一・〇二五二	一・一四四三	一・一二三一	〇・九六九九
水分減量	〇・一五八八	〇・一二四八	〇・一二六五	〇・一五六〇
	〇・一四二八	〇・一三五〇	〇・一三六四	九・一三六三
	〇・一二六八	〇・一四五一	〇・一四六三	〇・一一六五

	一二·三三三	一二·七五七	一二·八一五	一二·〇二四
風乾物ニ對スル百分率	一二·三五〇	一二·七一九	一二·九二〇	一二·〇一八
	一二·三六七	一二·六八〇	一三·〇二五	一二〇·一二
生物ニ對スル百分率	一〇·七三三	一一·〇〇二	一一·四七七	一〇·六六三
以上四月末採收				
採收量	三二九	三一一	三九三	二六〇
水分減量	二五	二四	三〇	二〇
生物ニ對スル百分率	七·五九八	七·七一七	七·六三四	七·六九二
第一目				
	一·〇〇六九	一·二四五一	一·三七一三	一·一三三六
供試量	一·二二八〇	一·四〇八一	—	一·四六七七
	一·四六九一	一·五七一〇	—	一·八〇一七
	〇·一四〇五	〇·一九二一	〇·二三二五	〇·一七二六
水分減量	〇·一七二五	〇·二〇五七	—	〇·二三三二
	〇·二〇四五	〇·二二九三	—	〇·二七三七
第二目				
	一三·九五四	一四·六二五		一·五二二六
風乾物ニ對スル百分率	一三·九三七	一四·六一一	一六·九五五	一·五二〇九
	一三·九二〇	一四·五九六		一·五一九一
生物ニ對スル百分率	一二·八七五	一三·四九一	一五·六七三	一四·〇三八
	一·九八三五	〇·九三〇〇	一·一八九二	一·三二八九
供試量	一·一七三二	〇·九九六三	一·〇四二一	一·二二一八
	一·三六二九	一·〇六二五	〇·八九四九	一·〇九四七
第三目				
	〇·〇七八六	〇·〇六〇三	〇·〇六九四	〇·〇九一六
灰分量	〇·〇九〇六	〇·〇六四七	〇·〇七五〇	〇·〇八四九
	〇·一〇二六	〇·〇六九〇	〇·〇六三五	〇·〇七八一
	七·九九二	六·四八四	七·二六五	六·八九三
風乾物ニ對スル百分率	七·七六〇	六·四八九	七·一八一	七·〇二四
	七·五二八	六·四九四	七·〇九六	七·一三四
生物ニ對スル百分率	七·一三六	五·九九三	六·六四一	六·四六七
以上五月末採收				

第一目	採收量	一九四	一六八	二一七	二〇二
	水分減量	一六	一四	一二	一四
	生物ニ對スル百分率	八・二四七	八・三三三	五・九九一	六・九三一
第二目	供試量	一・六三八四	二・一七〇二	一・〇二八五	二・〇四一
	水分減量	〇・一九三九	〇・二五四四	〇・二四一七	〇・二四一一
	風乾物ニ對スル百分率	一一・八三五	一一・七二二	一一・八五七	一一・七九五
	生物ニ對スル百分率	一〇・八五八	一〇・七四六	一一・一四六二	一〇・九九四一
第三目	供試量	一・〇三四七	一・三五六六	一・〇四九五	一・一四〇七
	灰分量	〇・〇七〇四	〇・〇八九二	〇・〇八四三	〇・〇八二九
	風乾物ニ對スル百分率	六・八〇四	六・五六八	八・〇二二	七・二六七
	生物ニ對スル百分率	六・二四二八	六・〇二七三	七・五五一一	六・七六四〇

以上六月末採收

備考　試驗材料ハ各大豆粕ノ周緣ニ添ヒ順次ニ少量宛削採シタルモノナレバ其不均一ナルヲ免レズ且ツ外緣ハ常ニ外圍ノ狀況ニ作用セラレツヽアルモノナレバ其變化內部ニ比シ大ナルモノナリ

右ノ試驗結果ニヨリ考察スルニ原材料ハ最初外圍ノ水分ヲ吸收シ次ニ放散シ漸次有機原質ノ分解ヲ來シ其分解ノ盛ナル際ハ表示セル如ク水分ノ大ナルヲ觀ル然レトモ其分解セル部分ハ漸次水分ヲ游離放散スルモノヽ如ク次第ニ水分ヲ減ジ灰分ヲ增加シツヽアリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

即チ二月末風乾物ノ水分量ハ少ニシテ三四月ニ至リ漸次增加セルハ外緣ノ脂肪ノ分解ニ際シ外圍ヨリ水分ヲ吸收シタルモノナルベク

二月末ノ一〇五乃至一一〇度ノ乾燥後ノ水分量ヨリ三四月ノ水分ノ大ナルハ脂肪ノ分解ニ從ヒ他ノ有機原質ノ分解ノ徵ヲ示スモノナルベク

五六月末ノ風乾後ノ水分少ナルハ外圍ノ脂肪ノ分解終リ時日ト共ニ水分ヲ放散シタルモノナルベシ

尙五月末ノ一〇五乃至一一〇度乾燥後ノ水分ノ六月末ノ夫レヨリ大ナルハ外圍ノ脂肪ノ缺乏ト共ニ內部ノ他ノ有機質物ノ盛ナル分解ヲ來シ其化合水ノ遊離ヲ示スモノニアラザルカ灰分量ハ三月末ニ少ニ五六月末ニ多ナルモ前述ノ如ク前者ハ外圍ヨリ水分吸收關係ニヨリ後者ハ有機原質ノ分解ニヨリ水分ノ發散セルヲ證スルモノヽ如シ

素分ハ器物ノ關係上其施行僅カニ且ツ其試驗モ延引セリ其分量ノ少ナルハ材料採收ノ常ニ外緣ニ添ヒタル爲メ外圍ノ作用ヲ受ケ減少セルモノナルベク又時日ノ經過ニ伴ヒ微量ナガラモ漸次損失スルモノヽ如シ

倉庫ハ水分ヲ吸收及分解遲緩ニ木炭置場ハ之ニ反ス要スルニ貯藏ノ期間ト共ニ原質ノ分解ヲ來シ漸次減少スルモノヽ如シ

第九節　施肥無肥ノ對照

其成績ハ次表ノ如シ

區別	反別	欉數	施肥量	季別	收穫茶葉數量	百欉當茶葉量	供試茶葉數量		百欉當製茶量		生葉ニ對スル製茶歩止	
							烏龍	緑				
	反 步				メ 匁	メ 匁	メ 匁		匁		割	
施肥區	七、一、〇二	六、三三四	一欉宛 大豆粕 三十八匁 過燐酸石灰十一匁 硫酸加里 一匁七	春	二一四、三一〇	三、四二七	二一、七四〇	二、五七〇	八五四	四三	二・五三	二・三四
				夏	一四九、七一〇	二、五一〇	一四九、七一〇		七〇二		二・八二	
				秋	一七六、八七〇	二、七〇八	一四九、九一〇		七三六		二・七五	
				冬	三、三二〇	五六	三、三二〇		一五		二・七二	
				計	五四四、二一〇	八、七〇一	五一四、六八〇	二、五七〇	二、二八〇	四三	二・六二	二・三四
無肥區	五、五、〇五	四、七三二		春	一三四、四一〇	二、八五二	一三八、七五〇	二、〇六〇	七二九	三七	二・五七	一・九九
				夏	一〇五、六三〇	二、一九七	一〇四、七五〇	八八〇	六一四	二八	二・八二	二・六三
				秋	一〇二、七二〇	二、一四〇	八三、九九〇		六二七		二・八六	
				冬	一、二二〇	二五	一、二二〇		六		二・七二	
				計	三四四、三八〇	七、二二五	三二二、七一〇	二、九四〇	一、九五〇	六五	二・六九	二・三一

施肥ハ前年ヨリ繼續施行セルモノト然ラザルモノトノ平均ヲ示セルモノナリ今無肥ト對照シテ收穫茶葉量ヲ比較スルニ各期何レモ增加セリ其量春茶ニ於テ百欉當五百七十一匁夏茶三百十三匁秋茶五百六十八匁冬茶三十一匁合計一貫四百八十七匁ニシテ其割合無肥區ノ總收量七貫二百十五匁ニ對シ二割六厘ノ增收ヲ示セリ

今之ヲ前年ト對照セバ次ノ如シ

季別	四十五年		四十四年		四十三年		平均	
	施肥區	無肥區	施肥區	無肥區	施肥區	無肥區	施肥	無肥
春	メ匁 三、四二七	メ匁 二、八五三	メ匁 三、九三〇	メ匁 三、三一八	メ匁 三、一一七	メ匁 三、一三一	メ匁 三、四九一	メ匁 三、〇六七
夏	二、五一〇	二、一九七	二、七二三	二、〇〇〇	二、七三六	二、一八一	二、六五六	二、一二六
秋	二、七〇八	二、一四〇	二、八二八	一、八六八	二、五九二	一、六七〇	二、七〇九	一、八九三
冬	五六	二五	四九五	三一八	—	—	一八四	一一四
計	八、七〇一	七、二一四	九、九七六	七、四〇四	八、四四五	六、九八二	九、〇四一	七、二〇〇

以上成績ノ示ス處ニヨレバ施肥無肥ノ差ハ甚タ顯著ニシテ其三ケ年平均ヲ見ルニ無肥ニ對スル施肥區ノ增收量ハ百欘當一貫八百四十一匁即チ二割五分六厘ノ增收トナレリ而シテ本年ノ施肥ハ二月下旬ニ行ヒ施肥區ノ多クハ前年ヨリ繼續セルモノニシテ今各季ノ增收量ヲ見ルニ春茶ハ比較的多キモ夏茶ニ到リ減少シ又秋茶ニ到リテ春茶ヲ凌駕シ冬茶ハ更ニ好果ヲ示セリ如斯各期ヲ通シテ肥効ヲ發揮セルガ如キモ春茶ノ增收ハ恐ラク前年度ノ殘肥ノ効力ニヨルニアラサルカ左ニ本年初メテ施肥セルモノト無肥トノ比較表ヲ掲ケン

季別	本年度初回ノ施肥百欘當收穫茶葉量	對照無肥同上
春	メ匁 二、二六〇	メ匁 二、三〇六
夏	一、二五〇	九四七
秋	一、三八五	一、一一七
冬	一九	一二

計	四、九一四	四、三八二

以上ノ如クニシテ春茶ニ効力アリシヲ認メズ夏茶ヨリ漸次肥効顯ハレ秋冬ニ到リテ奏効最モ多キモノヽ如シ故ニ前記春茶ノ增收ハ一ツニ前年ノ殘肥効力ナルコトヲ認識スベシ

生葉ニ對スル製茶步止リハ無肥區ハ施肥區ニ比シ春茶ニ於テ五厘秋茶一分一厘多キモ之レヲ一年中ノ平均ニヨレバ僅カニ七厘ノ差アルノミナリ

今施肥區無肥區產製茶ノ品質ヲ對照スレバ左表ノ如シ

審查項目	定點	施肥區				無肥區			
		春茶	夏茶	秋茶	平均	春茶	夏茶	秋茶	平均
形狀	二〇	一〇	一〇	八	九	一〇	九	七	九
色澤	一〇	六	七	七	七	七	八	七	七
水色	一〇	六	八	七	七	七	七	七	七
萎凋	一〇	七	八	七	七	七	八	七	七
香氣	一五	九	八	八	八	一〇	八	八	九
潤味	一五	八	八	八	八	八	八	七	八
釜炒	一〇	八	八	八	八	八	八	八	八
乾燥	一〇	八	八	八	八	八	八	八	八
計	一〇〇	六二	六五	六三	六三	六五	六四	六〇	六三

以上ノ審查點數ヲ比較スルニ春茶ニアリテハ施肥區產ノ品質劣レリト雖夏秋茶ハ之ニ反シ却ツテ施

肥區ノ優ルヲ認ム又夏秋產茶ハ其收量ヲ合算スレバ春茶ノ夫レヨリ著シク多ク殊ニ價格高價ナルガ故ニ施肥區ハ春茶ニ於テ劣レル品質ヲ補フテ尙ホ餘リアルヘク寧ロ施肥區產ノ品質優レリト謂フベシ

第五章　製茶配合試驗

本年ノ天候ニ關シテハ既ニ栽培試驗ノ項ニ其詳細ヲ記述セリト雖更ニ其概要ヲ摘述スレバ春茶季ハ天候極メテ順調ナリシヲ以テ從ツテ製茶ノ品質モ比較的佳良ナリシ然レトモ夏茶ノ初期ニ入リテヨリ降雨連續セシ爲メ製茶ハ色澤、水色、香味共ニ不良ニ陷レリ越ヘテ七月初旬頃ヨリ漸ク天候恢復シタリト雖時期既ニ晚カリシ爲メ良茶ヲ產スル能ハズ秋茶又屢々降雨ニ遭遇セシ爲メ品質宜シカラズ要スルニ本年ハ天候ノ不順ナリシヨリ製茶ノ品質ハ概シテ不良、優品ヲ產セズシテ終レリ從ツテ原料ノ買收ニモ少カラヌ困難ヲ來セリ

配合試驗用原料茶ハ臺北、桃園、新竹及嘉義廳下ニ於ケル各主產地ヨリ茶期ヲ通シテ一回乃至四回ノ買收ヲナシ右ニ述ヘシ如ク原料蒐集ニ困難ヲ感セシト雖其數八十三種ニ及ベリ之レヲ昨年ノ九十八種ニ比スレバ十五種ヲ減ゼリト雖一昨年ノ四十二種ニ較ブレバ尙ホ四十一種ノ多キニ達セリ然リト雖八月九月兩度ノ暴風雨ニ際シ原料茶ヲ保存セシ家屋倒潰セルガ爲メニ濕潤シ剩ヘ其後雨天ノ打チ續キシト他ノ家屋モ亦屋根飛散セシニ依リ直チニ乾燥スルヲ得ズ供試用ニ不充分ナルノミナ

ラズ供試用ニ堪ヘザルモノヲモ多ク出スニ至リ試驗ニ支障ヲ來シ延ヒテ評價ノ時期ヲ失セルハ甚ダ遺憾トス而シテ本年八十三種ノ原料茶ヲ以テ配合セシモノ九十四種ニシテ之ヲ產地ノ順ニヨリテ示セバ即チ以下ノ如シ

產地		配合番號	各種茶番號	買收月日	買收單價	再製茶市價	配合茶市價	差引	等級		配合割合
北港											
臺北廳	北港		24	6.13	40	33	35		9	Sup up	.5
		14					28				
新竹廳	南河		34	7.6	36	33	32		9	Sup up	.5
					38	33	32	—1	9	Sup up	
臺北廳	北港	39	24	6.13	40	33	32		9	Sup up	.5
桃園廳	四方林		29	6.17	19.5	39	31		8	Sup to Fine	.5
					30	36	32	—4	9	Sup up	
臺北廳	北港	38	1	5.2	40	25	25		13	Good up	.5
桃園廳	四方林		49	7.16	27	28	26		12	Good to Sup	.5
					4	27	26	—1	12	Good to Sup	
臺北廳	北港	68	24	6.13	40	33	30		9	Sup up	.5
新竹廳	石硬仔		79	8.9	35	32	34		9	Sup up	.5
					38	32	32	ナシ	9	Sup up	
臺北廳	北港	70	52	5.2	40	25	28		13	Good up	.5
新竹廳	石硬仔		79	7.9	35	32	29		9	Sup up	.5
					38	28	29	+1	11	On Sup	
水返脚											
臺北廳	水返脚		40	7.13	100	67	89		4	Fine to Fiincst	.5
		1					76		1		
同	瑪陵坑		25	6.13	120	103	70			Chaice	.5

					110	85	78—7	3	Finest	
臺北廳	水返脚	16	64	8.10	80	54	68 47	5	Fine up	.5
新竹廳	藤 坪		82	8.10	65	59	48	5	”	.5
					73	57	54—3	5	Fine up	
臺北廳	水返脚	25	40	7.13	100	67	72 60	4	Fine to Finest	
新竹廳	藤 坪		62	7.20	45	54	44	5	Fine up	
					73	61	66+5	4	Fine to Finest	
臺北廳	水返脚	31	40	7.13	100	67	86 66	4	Fine to Finest	.5
新竹廳	南 坑		37	7.9	90	73	56	3	Finest	.5
					95	70	70 ナシ	4	Fine to Finest	
臺北廳	水返脚	37	40	7.13	100	67	40	4	Fine to Finest	.5
新竹廳	大山脊		58	7.18	80	85	56	2	Finest to Choice	.5
					90	76	48—28	6	Fine	
臺北廳	水返脚	65	64	8.10	80	54	28	5	Fine up	.5
新竹廳	石硬仔		61	7.19	50	50	31	6	Fine	.5
					65	52	30—22	10	Superior	
臺北廳	水返脚	66	64	8.10	80	54	34	5	Fine up	.5
新竹廳	石硬仔		78	8.8	60	46	33	6	Fine	.5
					70	50	34—16	6	Fine	
臺北廳	水返脚	69	40	7.13	100	67	36	4	Fine to Finest	.5
新竹廳	石硬仔		61	7.19	50	50	36	6	Fine	
					75	59	36—23	9	Sup up	
臺北廳	水返脚	73	64	8.10	80	54	32	5	Fine up	.5
新竹廳	頭份林		58	7.18	50	49	32	6	Fine	.5

瑪陵坑				65	52	32—20	9	Sup up	
臺北廳 瑪陵坑	1	25	6.13	120	103	89	1	Choice	.5
						76			
同 水返脚		40	7.13	100	67	70	4	Fine to Finest	.5
				110	85	78—7	8	Finest	
臺北廳 瑪陵坑	24	25	6.13	80	103	120	1	Choice	
						76			
新竹廳 大山脊		59	7.17	120	85	60	2	Finest to Choice	
				100	94	85—9	2	Fineto Choice	
臺北廳 瑪陵坑	68	25	6.13	120	103	40	1	Choice	
新竹廳 石硬仔		38	7.9	70	64	40	4	Fine to Finest	.5
				95	84	40—44	8	Sup Fine	
臺北廳 瑪陵坑	74	25	6.13	120	103	45	1	Choice	.5
新竹廳 沙 坑		35	7.7	110	50	35	6	Fine	.5
				115	77	40—34	8	Sup Fine	
南 港									
臺北廳 南 港	28	28	6.15	45	35	49	9	Sup up	.5
						41			
新竹廳 石硬仔		38	7.9	70	64	36	4	Fine tc Finest	.5
				58	50	42—8	8	Sup Fine	
臺北廳 南 港	40	28	6.15	45	35	32	9	Sup up	
桃園廳 四方林		29	6.17	1.95	39	31	8	Sup to Fine	
				32	37	27—10	12	Good to Sup	
臺北廳 南 港	41	27	6.15	48	43	33	8	Sup to Fine	
桃園廳 四方林		29	6.17	19.5	39	29	8	Sup to Fine	
				34	41	32—9	9	Sup up	

臺北廳 桃園廳	南港 四方林	42	28 40	6.15 7.16	45 27	35 28	32 31	9 12	Sup up Good to Sup	.5 .5
					36	31	32+1	9	Sup up	
臺北廳 桃園廳	南港 四方林	43	28 73	6.15 8.28	45 27	35 25	32 30	9 13	Sup up Goop up	.5 .5
					36	30	31+1	9	Sup up	
臺北廳 新竹廳	南港 石硬仔	63	28 79	6.15 8.9	45 35	35 32	30 27	9 9	Sup up 〃	.5 .5
					40	34	29—5	11	On Sup	
臺北廳 新竹廳	南港 石硬仔	64	27 61	6.15 7.19	48 50	43 50	40 32	8 6	Sup to Fine Fine	.5 .5
					49	47	36—11	9	Sup up	
臺北廳 新竹廳	南港 沙坑	90	27 35	6.15 7.7	48 110	43 50	36 42	8 6	Sup to Fine Fine	.5 .5
					79	47	39+8	8	Sup to Fine	
臺北廳 桃園廳	南港 咸菜硼	91	27 52	6.15 7.16	48 40	43 47	32 29	8 6	Sup to Fine Fine	.5 .5
					44	45	31—14	10	Superior	
石碇、深坑、什伍份、安坑										
臺北廳 同	石碇 安坑	79	65 69	8.17 8.14	28 38	31 29	28 27	10 11	Superior On Sup	.5 .5
					33	30	28—2	11	On Sup	
臺北廳 新竹廳	深坑 沙坑	20	44 55	7.3 7.16	56 70	36 37	36.5 34 31	9 9	Sup up 〃	.5 .5

臺北廳 深坑		66	8.16	47	30	58	11	On Sup	.4
	32					112			
桃園廳 三角湧		72	8.21	110	76	52	3	Finest	.6
				84	57	74+18	3	Finest	
臺北廳 深坑	82	44	7.3	56	36	32	9	Sup up	.5
新竹廳 大肚		54	7.18	55	36	31	9	〃	.5
				56	36	32—4	9	Sup up	
臺北廳 什伍份		46	7.5	60	31	27	10	Superior	.5
	26					32			
桃園廳 四方林		49	7.16	27	28	30	12	Good to Sup	.5
				44	30	30ナシ	10	Superior	
臺北廳 什伍份	46	46	7.5	60	31	33	10	Superior	.5
桃園廳 咸菜硼		76	8.31	24	27	31	12	Good up	.5
				42	29	32+3	10	Superior	
臺北廳 什伍份	54	46	7.5	60	31	33	10	Superior	.5
桃園廳 咸菜硼		10	5.24	30	29	28	11	On Sup	.5
				45	30	31+1	9	Sup up	
臺北廳 安坑		41	7.2	50	37	37	9	Sup up	.3
新竹廳 大肚	21	54	7.18	55	36	38	9	〃	.4
同 石硬仔		61	7.19	50	50	32	6	Fine	.3
				52	41	36—5	9	Sup up	
臺北廳 安坑		41	7.2	50	37	36	9	Sup up	.5
	77								
新竹廳 石硬仔		61	7.19	50	50	32	6	Fine	.5
				50	44	34—10	9	Sup up	

內湖

臺北廳 內湖		43	7.11	71	34	34	9	Supud	.5
	27					41			
新竹廳 沙坑		35	7.7	110	50	36	6	Fine	.5
				91	42	37—5	9	Sup up	
臺北廳 內湖		42	7.3	85	49	90	6	Fine	.5
	13					49			
新竹廳 南坑		37	7.9	90	73	54	3	Finest	.5
				88	61	64+3	4	Fine to Finest	
臺北廳 內湖	44	43	7.11	71	34	25	9	Sup up	.5
桃園廳 四方林		29	6.17	19.5	39	28	8	Sup to Fine	.5
				45	37	27—10	11	On Sup	
臺北廳 內湖	45	42	7.3	85	49	28	6	Fine	.5
桃園廳 四方林		73	8.28	27	25	30	13	Good up	.5
				56	37	29—8	11	On Sup	
臺北廳 內湖	50	67	8.15	42.5	26	28	13	Good up	.5
桃園廳 咸菜硼		10	5.24	30	29	28	11	On Sup	.5
				36	27	28+1	12	Good Sup	
臺北廳 內湖	51	42	7.3	85	49	40	6	Fine	.5
桃園廳 三給水		51	7.17	40	41	33	8	Sup to Fine	.5
				63	45	37—8	8	Sup to Fine	
臺北廳 內湖	52	43	7.11	71	34	28	9	Sup up	.5
桃園廳 三給水		30	6.16	31	24	29	13	Good up	.5
				51	29	29ナシ	11	On Sup	
臺北廳 內湖	53	67	8.15	42.5	26	26	13	Good up	.5
桃園廳 三給水		8	5.24	28	23	26	14	Good	.5
				35	.25	26+1	13	Good up	

臺北廳	內　湖	75	43	7.11	71	34	30	9	Sup up	.5
新竹廳	沙　坑		55	7.16	70	37	31	9	„	
					70	36	31—5	10	Superior	
臺北廳	內　湖	93	42	7.3	85	40	32	6	Fine	.5
新竹廳	藤　坪		82	8.10	65	59	36	5	Fine up	.5
					75	54	34—20	9	Sup up	

擺　接

臺北廳	擺　接	3	70	8.22	60	53	70 40	5	Fine up	.5
新竹廳	石硬仔		78	8.7	60	46	52	6	Fine	.5
					60	50	54+4	5	Fine up	
臺北廳	擺　接	30	70	8.22	60	53	47 44	5	Fine up	.5
新竹廳	油　羅		56	7.18	70	77	38	3	Finest	.5
					65	65	43—22	8	Sup to Fine	
臺北廳	擺　接	33	70	8.22	60	53	40 44	5	Fine up	.5
新竹廳	藤　坪		62	7.20	45	54	52	5	„	.5
					53	54	45—9	7	On Fine	
臺北廳	擺　接	78	5	5.11	40	23	30	14	Good	.5
新竹廳	大　肚		11	5.18	35	25	22	13	Good up	.5
					38	24	26+2	10	Superior	
臺北廳	擺　接	92	70	8.22	60	53	32	5	Fin up	.5
新竹廳	石硬仔		38	7.9	70	64	35	4	Fine to Fiuest	.5
					65	59	34—25	9	Sup up	

三角湧

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

桃園廳	三角湧		6	5.11	40	23	28	12	Good to sup	.5
		2					30			
同	銅鑼圈		75	8.31	24	28	30	12	,,	.5
					32	28	29+1	11	Fine to	
桃園廳	三角湧		72	8.21	110	76	130	3	First	.5
		10					64			
新竹廳	藤　坪		39	7.9	90	79	64	3	,,	.5
					100	78	86+8	2	Finest	
桃園廳	三角湧		72	8.21	10	76	58	3	Finest	.6
		32					112			
臺北廳	深　坑		66	8.16	47	30	52	11	On Sup	.5
					85	58	74+16	3	Finest	
桃園廳	三角湧	76	48	7.27	46	35	34	9	Sup up	.5
臺北廳	南　港		28	6.15	45	35	30	9	,,	.5
					46	35	32—3	9	Sup up	
桃園廳	三角湧	86	48	7.27	46	35	28	9	Sup up	.5
同	四方林		49	7.16	27	28	29	12	Goop to Sup	.5
					37	32	29—3	10	Superior	
四方林										
桃園廳	四方林	38	49	7.16	27	28	25	12	Good to Sup	.5
臺北廳	北　港		1	5.2	40	25	26	13	Good up	.5
					34	27	26—1	12	Good to sup	
桃園廳	四方林	39	29	6.17	19.5	39	32	8	Sup to Fine	.5
臺北廳	北　港		24	6.13	40	33	31	9	Supup	.5
					30	36	32—4	9	Sup up	
桃園廳	四方林	40	29	6.17	19.5	39	24	8	Sup to Fine	.5
臺北廳	南　港		28	6.15	45	35	29	9	Sup up	.5

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

					32	37	27—10	12	Cood to Sup	
桃園廳	四方林	41	29	6.17	19.5	39	33	8	Sup to Fine	.5
臺北廳	南　港		27	6.15	48	43	29	8	Sup to Fine	.5
					34	41	31—10	9	Sup up	
桃園廳	四方林	42	49	7.16	27	28	31	12	Good to Sup	.5
臺北廳	南　港		28	6.15	45	35	32	9	Sup up	.5
					36	31	32+1	9	Sup up	
桃園廳	四方林	43	73	8.28	27	25	32	13	Good up	.5
臺北廳	南　港		28	6.15	45	35	30	9	Sup up	.5
					36	30	31+1	9	Sup up	
桃園廳	四方林	44	29	6.17	19.5	39	25	8	Sup to Fine	.5
臺北廳	內　湖		43	7.11	71	34	28	9	Suq up	.5
					45	37	27—10	11	On Sup	
桃園廳	四方林	45	73	8.28	27	25	28	13	Good up	.5
臺北廳	內　湖		42	7.3	85	49	30	6	Fine	.5
					56	37	29—8	11	On Sup	
桃園廳	四方林	47	49	7.16	27	28	28	12	Good up	.5
同	咸菜硼		76	8.31	24	27	25	12	„	.5
					26	28	27—1	12	Good up	
桃園廳	四方林	48	7	5.24	27	25	32　1	13	Good up	.5
同	咸菜硼		10	5.24	30	29	27	11	On Sup	.5
					29	27	30+3	10	Superior	
桃園廳	四方林	49	29	6.16	19.5	39	30	8	Sup to Fine	.5
同	咸菜硼		31	6.15	100	41	32	8	„	.5
					60	40	31—9	10	Superior	

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

桃園廳	四方林	86	73	8.28	27	25	24	13	Good up	.5
新竹廳	藤　坪		83	8.10	38	26	27	12	Good to Sup	.5
					32	26	26 ナシ	12	Good to	
桃園廳	四方林	87	49	7.16	27	28	28	12	Good to Sup	.5
同	三角湧		48	7.27	46	35	29	9	Sup up	.5
					37	32	29—3	10	Superior	
三洽水、銅鑼圏										
桃園廳	三洽水	22	74	8.31	30	31	33	10	Superior	5
							36			
新竹廳	頭份林		58	7.18	50	49	32	6	Fine	.5
					40	40	34—6	9	Sup up	
桃園廳	三洽水	23	51	7.17	40	41	39	8	Sup to Fine	.5
							44			
新竹廳	頭份林		36	7.8	100	55	38	5	Fine up	.5
					70	48	40—8	8	Sup to Fine	
桃園廳	三洽水	51	51	7.17	40	41	40	8	Supto Fine	.5
臺北廳	內　湖		42	7.3	85	49	33	6	Fine	.5
					63	45	37—8	8	Sup to Fine	
桃園廳	三洽水	52	30	6.16	31	24	28	13	Good up	.5
臺北廳	內　湖		43	7.11	71	34	29	9	Sup up	.5
					51	29	29 ナシ	11	On Sup	
桃園廳	三洽水	53	8	5.24	28	23	26	14	Good	.5
新竹廳	內　湖		67	8.15	425	26	26	13	Good up	5
					35	25	26+1	13	Good up	
桃園廳	三洽水	72	74	8.31	30	31	34	10	Superior	.5
新竹廳	頭份林		36	7.8	100	55	33	5	Fine up	.5

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

					65	43	34—9	9	Sup up	
桃園廳	銅鑼圈	2	75	8.31	24.	28	28 30	12	Good to Sup	.5
同	三角湧		6	5.11	40	28	30	12	〃	.5
					32	28	29+1	11	On Sup	
咸菜硼										
桃園廳	咸菜硼	19	31	6.15	100	41	36 32	11	On Sup	.5
新竹廳	大山脊		77	8.21	40	30	30	8	Sup to Fine	.5
					70	36	33—3	9	Sup up	
桃園廳	咸菜硼	29	10	5.24	30	29	39 32	11	On Sup	.5
新竹廳	頭份林		81	8.11	55	41	34	8	Sup to Fine	.5
					43	35	35 ナシ	9	Sup up	
桃園廳	咸菜硼	68	32	6.15	40	39	31	8	Sup to Fine	.5
新竹廳	田尾		63	7.21	35	33	29	9	Sup up	.5
					38	32	32 ナシ	9	Sup up	
桃園廳	咸菜硼	46	76	8.31	24	27	31	12	Good Sup	.5
臺北廳	什伍份		46	7.5	60	31	33	10	Superior	.5
					42	29	32+3	10	Superior	
桃園廳	咸菜硼	47	76	8.31	24	27	28	12	Good Sup	.5
同	四方林		49	7.16	27	28	25	12	〃	.5
					26	28	27—1	12	Good Sup	
桃園廳	咸菜硼	48	10	5.24	30	29	32	11	On Sup	.5
同	四方林		7	5.24	27	25	27	13	Good up	.5
					29	27	30+3	10	Superior	

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

桃園廳	咸菜硼	49	31	6.15	100	41	30	8	Sup to Fine	.5
同	四方林		29	6.15	195	39	32	8	,,	.5
					60	40	31—9	10	Superior	
桃園廳	咸菜硼	50	10	5.24	30	29	28	11	Good up	.5
臺北廳	內　湖		67	8.15	42.5	26	28	13	On Sup	.5
					36	27	28+1	12	Good Sup	
桃園廳	咸菜硼	54	10	5.24	30	29	33	11	Superior	.5
臺北廳	什伍份		46	7.5	60	31	28	10	On Sup	.5
					45	30	31+1	9	Sup up	
桃園廳	咸菜硼	71	31	6.15	100	41	30	8	Supto Fine	.5
新竹廳	頭份林		81	8.7	55	41	32	8	,,	.5
					77	41	31—10	9	Sup up	
桃園廳	咸菜硼	91	52	7.16	40	47	32	6	Fine	.5
臺北廳	南　港		27	6.15	48	43	29	8	Sup to Fine	.5
					44	45	31—14	10	Superior	
沙坑、南河										
新竹廳	沙　坑	20	55	7.16	70	37	36.5 34	9	Sup up	.5
臺北廳	深　坑		44	7.3	56	36	31	9	,,	.5
					63	37	34—3	9	Sup up	
新竹廳	沙　坑	27	35	7.7	110	50	34 41	6	Eine	.5
臺北廳	內　湖		43	7.11	71	34	36	9	Sup up	.5
					91	42	37—5	9	Sup up	
新竹廳	沙　坑	74	35	7.7	110	50	45	6	Fine	.5
臺北廳	瑪陵坑		25	6.13	120	103	35	1	Choice	.5

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

					115	77	40—37	8	Sup to Fine	
新竹廳	沙坑	75	55	7.16	70	37	31	9	Sup up	.5
臺北廳	內湖		43	7.11	71	34	30	9	Sup up	.5
					70	36	31—5	10	Superior	
新竹廳	沙坑	90	35	6.15	110	50	36	6	Fine	.5
臺北廳	南港		27	7.7	48	43	42	8	Sup to Fine	.5
					79	47	39—8	8	Sup to Fine	
新竹廳	南河	14	34	7.6	36	33	35	9	Sup up	.5
臺北廳	北港		24	6.13	40	33	28	9	Sup up	.5
					38	33	32—1	9	Sup up	
大山脊										
新竹廳	大山脊	19	77	8.21	40	30	36	11	On Sup	.5
							32			
桃園廳	咸菜硼		31	6.15	100	41	30	8	Sup to Fine	.5
					70	36	33—3	9	Sup up	
新竹廳	大山脊	24	59	7.17	80	85	120	2	Finest to Choice	.5
							76			
臺北廳	瑪陵坑		25	6.13	120	103	60	1	Cheice	.5
					100	94	85—9	2	Finsat to Choice	
新竹廳	大山脊	83	59	7.17	80	85	64	2	Finest to Choice	.5
同	藤坪		82	8.10	60	59	54	5	Fine up	.5
					75	72	57—15	5	Fine up	
新竹廳	大山脊	84	77	8.21	40	30	26	11	Superior	.5
同	南坑		60	7.19	40	38	29	9	Sup up	.5
					40	34	28—6	11	Superior	

新竹廳	大山脊	88	59	7.17	80	85	70	2	Finest to Choice	.5
同	藤坪		39	7.9	90	79	50	3	Finest	.5
					85	82	10—22	5	Fine up	

頭份林

新竹廳	頭份林	22	58	8.31	50	49	33	6	Fine	.5
							36			
桃園廳	三洽水		74	7.18	30	31	32	10	Superior	.5
					40	40	34—6	9	Sup up	
新竹廳	頭份林	23	36	7.8	100	55	39	5	Tfine up	.5
							44			
桃園廳	三洽水		51	7.17	40	41	38	8	Sup to Fine	.5
					70	48	40—8	8	Sup to Fine	
新竹廳	頭份林	29	81	8.11	55	41	39	8	Sup to Fine	.5
							32			
桃園廳	咸菜硼		10	5.24	30	29	34	11	On Sup	.5
					43	35	35 ナシ	9	Sup up	
新竹廳	頭份林	55	36	7.8	100	55	60	5	Fine up	.5
同	藤坪		39	7.9	90	79	36	3	Finest	.5
					95	67	48—19	6	Fine	
新竹廳	頭份林	56	58	7.18	50	49	36	6	Fine	.5
同	石硬仔		78	8.8	60	46	36	6	"	.5
					54	48	36—12	9	Sup up	
新竹廳	頭份林	57	81	8.7	55	41	37	8	Sup to Fine	.5
同	藤坪		82	8.10	65	59	34	5	Fine up	.5
					60	50	36—14	9	Sup up	
新竹廳	頭份林	58	80	8.7	38	29	24	11	On Sup	.5
同	藤坪		83	8.10	38	26	23	12	Good to Sup	.5

					38	28	24—4	13	Good up	
新竹廳	頭份林	59	58	7.18	50	49	45	6	Fine	.5
同	藤坪		62	7.20	45	54	32	5	Fine up	.5
					48	52	39—13	8	Sup to Fine	
新竹廳	頭份林	60	58	7.18	50	49	36	6	Fine	.5
同	石硬仔		38	7.9	70	64	36	4	Fine to Finest	.5
					60	57	36—21	9	Sup up	
新竹廳	頭份林	61	58	7.18	50	49	36	6	Fine	.5
同	石硬仔		61	7.19	50	50	35	6	”	.5
					50	50	36—14	9	Sup up	
新竹廳	頭份林	62	81	8.7	55	41	36	9	Sup to Fine	.5
同	石硬仔		79	7.9	35	32	27	9	Sup up	.5
					45	37	32—5	9	Sup up	
新竹廳	頭份林	71	81	8.7	55	42	30	8	”	.5
桃園廳	咸菜硼		31	6,15	100	41	32	8		.5
					77	41	31—10	9		
新竹廳	頭份林	72	36	7.8	100	55	33	5	Fine up	.5
桃園廳	三洽水		74	8.31	30	31	34	10	Superior	.5
					65	43	34—9	9	Sup up	
新竹廳	頭份林	73	58	7.18	50	49	32	6	Fine	.5
臺北廳	水返脚		64	8.10	80	55	32	5	Fine up	.4
					65	52	32—20	9	Sup up	
新竹廳	頭份林	85	36	7.8	100	55	30	5	Fine up	.5
臺北廳	內湖		42	7.3	85	49	33	6	Fine	.5
					93	52	32—20	9	Sup up	

新竹廳	頭份林	89	36	7.8	80	85	70	5	Fine up .5
同	南坑		37	7.9	90	79	50	3	Finest .5
					95	64	40—24	8	Sup to Fine
南坑									
新竹廳	南坑	13	37	7.9	90	73	90 49	3	Finest .5
臺北廳	內湖		42	7.3	85	49	54	6	Fine .5
					88	61	64+3	4	Fine to Finest
新竹廳	南坑	31	37	7.9	90	73	86 66	3	Finest .5
臺北廳	水返脚		40	7.13	100	67	56	4	Fine to Finest .5
					95	70	70ナシ	4	Fine to Finest
新竹廳	南坑	84	60	7.19	40	38	26	9	Superior .5
同	大山脊		74	8.22	40	30	29	11	Sup up .5
					40	34	28—6	11	On Sup
新竹廳	南坑	89	37	7.9	90	73	36	3	Finest .5
同	頭份林		36	7.8	100	55	44	5	Fine up .5
					95	64	40—24	8	Sup to Fine
石硬仔									
新竹廳	石硬仔	3	78	8.8	60	46	70 40	6	Fine .5
臺北廳	擺接		70	8.22	60	53	52	5	Fine up .5
					60	50	54+4	5	Fine up
新竹廳	石硬仔	28	38	7.9	70	64	49 41	4	Fine to Finest .5
臺北廳	南港		28	1.15	45	35	36	9	Sup up .5
					58	50	42—8	8	Sup to Fine

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

新竹廳	石硬仔	56	78	8.8	60	46	36	6	Fine	.5
同	頭份林		58	7.18	50	49	36	6	„	.5
					55	48	36—12	9	Sup up	
新竹廳	石硬仔	60	38	7.9	70	64	36	4	Fine to Finoest	.5
同	頭份林		58	7.18	50	49	36	6	Fine	.5
					60	57	36—21	9	Sup up	
新竹廳	石硬仔	61	61	7.19	50	50	36	6	Fine	,5
同	頭份林		58	7.18	50	49	35	6	„	.5
					50	50	36—14	9	Sup up	
新竹廳	石硬仔	62	79	8.9	35	32	36	9	Sup to Fine	.5
同	頭份林		81	8.7	55	41	27	8	Sup up	.5
					45	37	32—5	9	Sup up	
新竹廳	石硬仔	63	79	8.9	35	32	30	9	Sup up	.5
臺北廳	南　港		28	6.15	45	35	27	9	„	.5
					40	34	29—5	11	On Sup	
新竹廳	石硬仔	64	61	7.19	50	50	40	6	Fine	.5
臺北廳	南　港		27	6.15	48	43	32	8	Sup Fine	.5
					49	47	36—11	9	Sup up	
新竹廳	石硬仔	65	61	7.19	50	50	28	6	Fine	.5
臺北廳	水返脚		64	8.10	80	54	31	5	Fine up	.5
					65	52	30—22	10	Superior	
新竹廳	石硬仔	66	78	8.8	60	46	34	6	Fine	.5
臺北廳	水返脚		64	8.10	80	54	33	5	Fine up	.5
					70	50	34—16	6	Fine	
新竹廳	石硬仔	67	38	7.9	70	64	40	4	Fine to Finest	.5
臺北廳	瑪陵坑		25	6.13	120	103	40	1	Choice	

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

					95	84	40—44	8	Sup to Fine	
新竹廳	石硬仔	68	79	8.9	35	32	30	9	Sup up	.5
臺北廳	北　港		24	6.13	40	33	34	9	,,	.5
					38	32	32ナシ	9	Sup up	
新竹廳	石硬仔	69	61	7.19	50	50	36	6	Fine	.5
臺北廳	水返脚		40	7.13	100	67	36	4	Fine to Finest	.5
					75	59	36--23	9	Sup up	
新竹廳	石硬仔	70	79	8.9	35	32	28	9	Sup up	.5
臺北廳	北　港		1	5.2	40	25	29	13	Good up	.5
					38	28	29+1	11	On Sup	
新竹廳	石硬仔	77	61	7.19	50	50	36	6	Fine	.5
臺北廳	安　坑		41	7.2	50	37	32	9	Sup up	.5
					50	44	34—10	9	Sup up	
新竹廳	石硬仔	80	38	7.9	70	64	40	4	Fine to Finest	.5
同	油　羅		56	7.18	70	77	42	3	Finest	.5
					70	71	41—3	8	Sup to Fine	
新竹廳	石硬仔	81	79	8.9	35	32	28	9	Sup up	.5
同	田寮坑		57	7.17	40	34	30	9	,,	.5
					38	33	29—4	11	On Sup	
新竹廳	石硬仔	92	38	7.9	70	64	32	4	Fine to Finest	.5
臺北廳	擺　接		70	8.22	60	53	35	5	Fine up	.5
					65	59	34—25	9	Sup up	
藤　坪										
新竹廳	藤　坪	10	39	7.9	90	79	130 64	3	Finest	.5
桃園廳	三角湧		72	8.22	110	76	64	3	,,	.5

					100	78	86+8	2	Finest to Choice	
新竹廳	藤　坪	12	62	7.20	45	54	39 35	5	Fine up	.5
同	田寮坑		57	7.17	40	34	42	9	Sup up	.5
					43	44	39—5	8	Sup to Fine	
新竹廳	藤　坪	16	82	8.10	65	59	68 47	5	Fine up	.5
臺北廳	水返脚		64	8.10	80	54	48	5	„	.5
					73	57	54—3	5	Fine up	
新竹廳	藤　坪	25	62	7.20	45	54	72 60	5	Fine up	.5
臺北廳	水返脚		40	7.13	100	67	44	4	Fine to Finest	.5
					73	61	66+5	4	Fine to Finest	
新竹廳	藤　坪	33	62	7.20	45	54	40 44	5	Fine up	.5
臺北廳	擺　接		70	8.22	60	53	52	5	„	.5
					53	54	45—9	7	On Fine	
新竹廳	藤　坪	55	39	7.9	90	79	36	3	Finest	.5
同	頭份林		36	7.8	100	55	60	5	Fine up	.5
					95	67	48—19	6	Fine	
新竹廳	藤　坪	57	82	8.10	65	59	36	6	Fine	.5
同	頭份林		81	8.7	55	41	36	6	„	.5
					60	50	36—14	9	Sup up	
新竹廳	頭份林	58	80	8.7	38	29	24	11	On Sup	.5
同	藤　坪		83	8.10	38	26	23	12	Good to Sup	.5
					38	28	24—4	13	Good up	

新竹廳	藤坪	59	62	7.20	45	54	45	5	Fine up	.5
同	頭份林		58	7.18	50	49	32	6	Fine	.5
					48	52	39—13	8	Fine up	
新竹廳	藤坪	83	82	8.10	60	59	60	5	Fine up	.5
同	大山脊		59	7.17	80	85	54	2	Finest to Choice	.5
					75	72	57—15	5	Fine up	
新竹廳	藤坪	86	83	8.10	38	26	24	12	Good to Sup	.5
桃園廳	四方林		73	8.28	27	25	27	13	Good up	.5
					32	26	26 ナシ	12	Good to Sup	
新竹廳	藤坪	88	39	7.9	90	79	70	3	Finest	.5
同	大山脊		59	7.17	80	85	50	2	Finest to Choice	.5
					85	82	60—22	5	Fine up	
新竹廳	藤坪	93	82	8.10	65	59	32	5	Fine up	.5
臺北廳	內湖		42	7.3	85	49	36	6	Fine	.5
					75	54	34—20	9	Sup up	
新竹廳	大肚	78	11	5.18	35	25	30	13	Good up	.5
臺北廳	擺接		5	5.11	40	23	32	14	Good	.5
					38	24	26+2	10	Superior	
臺北廳	瑪陵坑	4	2	5.2	28	23	15	14	Good	.25
桃園廳	三洽水		8	5.24	28	23	23	14	”	.25
同	銅鑼圈		9	5.24	25	23	25	14	”	.25
臺北廳	擺接		5	5.11	40	23		14	”	.25
					30	23	24+1	13	Good up	
臺北廳	鶯歌石	5	3	5.2	30	21	17	15	On Good	.4
同	安坑		4	5.11	32	22	23.5	14	Good	.3
桃園廳	三洽水		30	6.16	31	24	23.0	13	Good up	.3

					31	22	23+1	14	Good	
臺北廳	石碇	6	45	7.4	50	27	28	12	Good to Sup	.3
桃園廳	成茶砌		10	5.24	30	29	28.5	11	On Sup	.3
同	四方林		7	5.24	27	25	33	13	Good up	.4
					35	27	30+3	11	On Sup	
臺北廳	北港	7	1	5.2	40	25	28	13	Good up	.52
新竹廳	頭份林		80	8.7	38	29	28.5	11	On Sup	.25
同	藤坪		83	8.10	38	26	33	12	Good to Sup	.25
同	大肚		11	5.18	35	25		13	Good up	.25
					38	26	31+5	10	Superior	
新竹廳	石硬仔	8	79	8.9	35	32	31	9	Sup up	.3
桃園廳	成茶砌		53	7.16	80	28	30	12	Good to Sup	.3
新竹廳	燥樹林		16	5.18	35	27	33	12	„	.4
					49	29	31+2	10	Superior	
臺北廳	南港	9	26	6.15	48	43	65	8	Sup to Fine	.3
新竹廳	大肚		33	7.5	60	37	30	9	Sup up	.4
桃園廳	成茶砌		52	7.16	40	47	54	6	Fine	.3
					50	42	60+18	5	Fine up	
臺北廳	擺接	11	47	7.5	37	28	26	12	Good to Sup	.3
桃園廳	銅鑼圈		50	7.17	24	27	28.5	12	„	.3
臺北廳	內湖		67	8.15	42.5	26	28	13	Good up	.4
					35	27	28+1	12	Good to Sup	
臺北廳	安坑	15	69	8.14	38	29	30	11	OnSup	.25
桃園廳	成茶砌		76	8.31	24	27	29	12	Good to Sup	.25
臺北廳	石碇		65	8.17	28	31	27	10	Superior	.25
桃園廳	三角湧		71	8.21	50	30		11	On Sup	.25
					35	28	28—1	12	Good to Sup	

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

桃園廳 三角湧	17	48	7.27	46	35	35	9	Sup up	.3
同 四方林		29	6.17	19.5	39	41	8	Sup to Fine	.4
新竹廳 南坑		60	7.19	40	38	34	9	Sup up	.3
				34	37	37 ナシ	9	Sup up	
六十圓以上總合					78	82 70 76—2	3	Finest	
自四十圓至六十圓配合					49	60 50 41 50+1	6	Fine	
四十圓以下配合					29	28 29 29ナシ	11	On Sup	

示表ノ如ク配合ノ結果品質向上シ價格等級ノ昇騰セルモノ二十二種ニシテ其割合二割三分四厘又配合セシモ等級價格ニ何等ノ變動ヲ來サヾルモノ八種卽チ八分五厘トナレリ又配合ノ結果却ツテ品質ヲ損ジ等級及價格ノ下降セルモノ六十四種ニシテ其割合六割八分ノ多キニ達セリ是レ三十七番（配合番號）以降ハ評價ノ時期ヲ失セルト曩ニ暴風雨ニ際シ濕氣ヲ吸收セル爲メ時日ノ經過スルニ從ヒ漸次品質ノ下向ヲ免レサリシニ基因スルコト大ナルヘシ又三十七番乃至七十番ハ昨年配合ノ結果等級ノ進ミ價格ノ上騰セシ地方ヲ昨年ノ如クニ配合セルモノナルモ今年ハ却ツテ價格ノ下降ヲ來セリ是レ前述ノ原因ノ外例ヘ同一地方ト雖本年ハ天候不順ニシテ降雨多カリシ爲メ昨年ノ産茶ニ比シ形

狀、色澤、香味等性質ノ著シク異ルニヨリ不向トナレルモノナルベシ茲ニ於テ平年好結果ヲ得シ地方ト雖モ亦本年ノ如キ天候不順ノ年ニアリテハ茶ノ性質ノ異ルヨリ不向トナルコトアルベキヲ知リ得ヘシ

次ニ原料粗製茶ヲ再製セシニ其結果次表ノ如シ

產地	買收月日	價格	精製時數量	屑物量 茶頭	屑物量 箕先粉末	屑物量 計	同上步合	殘高	再火減高	同上步合	殘高	仕上リ步合
春茶			自二十圓至三十圓									
鷄陵坑	5.2	28	〆960	220	—	〆220	割2.28	〆740	60	割81	〆680	割7.08
四方林	5.24	27	1.100	20	40	60	54	1.040	80	79	960	8.72
銅鑼圏	5.24	25	990	30	20	50	50	940	120	1.46	820	8.28
三洽水	5.24	28	960	20	50	70	72	890	70	78	820	8.54
南河	5.24	25	1.010	—	10	10	10	1.000	100	1.00	900	8.90
夏茶			5.02	2.90	1.20	4.10	80	4.610	430	98	4.180	8.22
四方林	7.16	27	6.480	360	360 280	1.000	1.54	5.480	320	58	5.160	8.00
銅鑼圏	7.17	24	2.900	240	420 40	700	2.41	2.200	80	36	2.120	7.31
四方林	6.17	19.5	4.840	280	480 120	880	1.81	3.960	80	20	3.880	8.02
秋茶			14.220	880	12.60 4.40	2.58	1.85	11.640	4.80	38	11.160	7.77
石碇	8.17	28	650	60	20 10	90	1.38	560	20	35	540	8.30
四方林	8.28	27	2.020	120	60 40	220	1.08	1.800	80	45	1.720	8.51

三給水	8.31	30	3.840	80	80 80	240	62	3.600	260	72	3.340	8.70
銅鑼圈	8.31	24	1.940	80	120 40	240	1.23	1.700	100	58	1.600	8.24
咸菜硼	8.31	24	5.500	240	340 160	740	1.34	4.760	300	63	4.460	8.10
			13.950	580	6.20 3.30	15.30	1.23	12.420	760	50	11.660	8.28
春茶自三十圓至四十圓												
鶯歌石	5.2	30	1.000	70	60	130	1.30	870	50	60	820	8.20
安坑	5.11	32	1.920	50	30	80	41	1.840	180	93	1.660	8.64
咸菜硼	5.24	30	1.920	40	120	160	83	1.760	140	79	1.620	8.44
大肚	5.18	35	1.010	30	20	50	50	960	160	1.66	800	7.92
燥樹林	5.18	35	970	30	20	50	51	920	140	1.52	780	8.04
田尾	5.18	30	1.100	40	—	40	36	1.060	180	1.70	880	8.00
藤坪	5.18	35	1.030	30	—	30	30	1.000	200	2.00	800	7.76
			8.950	2.90	2.50	5.40	53	8.410	1.050	1.23	7.360	8.14
夏茶			同									
三洽水	6.16	31	5.000	160	160 80	400	80	4.600	200	43	4.400	8.80
南河	7.6	36	1.210	200	40 10	250	2.06	960	40	41	920	7.60
擺接	7.5	37	6.060	320	240 100	660	1.08	5.400	280	51	5.120	8.45
田尾	7.21	35	950	80	60 10	150	1.57	800	20	25	780	8.21
			13.220	7.60	50 20	1.460	1.37	11.760	540	39	11.220	8.25
秋茶			同									
安坑	8.14	38	6.000	140	120 120	380	63	5.620	220	39	5.400	9.00

石硬仔	8.9	35	9.700	160	180 240	580	60	9.120	520	57	8.600	8.80
頭份林	8.7	38	4.800	100	140 220	460	96	4.340	420	96	3.920	8.16
藤坪	8.10	38	6.720	80	100 180	360	53	6.360	440	70	5.920	8.89
			27.220	4.80	5.40 7.60	1.78	67	25.440	1.600	67	23.840	8.66
春茶			自四十圓至五十圓									
北港	5.2	40	1.000	40	60	100	1.00	900	100	1.11	800	8.00
擺接	5.11	40	930	30	—	30	32	900	40	.44	860	9.24
三角湧	5.11	40	1.100	90	30	120	1.09	980	100	1.02	880	8.00
大山脊	5.18	40	1.010	40	30	70	60	940	140	1.48	800	7.92
上坪	5.24	40	1.070	30	20	50	50	1.020	140	1.37	880	8.22
南坑	5.28	40	1.000	30	10	40	40	960	80	88	880	8.80
南庄	5.28	45	1.080	100	—	100	92	980	160	1.63	820	7.60
斗換坪	5.28	45	960	100	—	100	1.04	960	140	1.45	820	8.54
石硬仔	5.28	40	1.020	30	20	50	50	980	140	1.42	840	8.23
			9.170	4.90	1.70	660	70	8.620	1.040	1.18	7.580	8.12
夏茶			同									
北港	6.13	40	4.780	160	100 80	340	71	4.440	240	54	4.200	8.78
南港	6.15	48	1.240	40	20 20	80	64	1.160	40	34	1.160	9.35
南港	6.15	45	2·220	80	40 20	140	63	2.080	40	19	2.040	9.18
咸菜硼	6.15	40	8.700	660	480 200	1.340	1.81	7·360	440	58	6.920	7.95
三角湧	7.27	46	6.520	160	120 40	320	48	6.200	440	70	5.760	8.83

1895 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE

三洽水	7.17	40	4.200	160	40 20	220	52	3.980	240	60	3.740	8.60
成菜硼	7.16	40	5.840	40	120 120	280	48	5.560	280	50	5.280	9.04
南　坑	7.19	40	1.490	60	20 10	90	70	1.400	80	57	1.320	8.85
田寮坑	7.17	40	3.650	160	40 10	210	57	3.440	280	81	3.160	8.65
藤　坪	7.20	45	1.820	20	40 20	80	44	1.740	60	34	1.680	9.23
			40.460	1.540	1.20 5.40	3.100	69	37.360	2.140	51	35.260	8.80
秋茶			同									
深　坑	8.16	47	3.000	20	80 80	180	60	2.820	140	50	2.680	8.93
內　湖	8.15	42.5	6.200	80	120 160	360	58	5.840	240	41	5.600	9.03
大山春	8.8	40	1.920	20	40 40	100	52	1.820	200	1.09	1.620	8.43
			11.12	1.20	4.00 2.80	640	60	10.490	580	66	9.900	8.74
春茶			自五十圓至六十圓									
頭份林	5.18	50	1.110	100	30	130	1.17	680	100	1.02	880	8.00
夏茶			同									
南　港	6.15	50	2.020	80	80 40	200	99	1.820	60	33	1.760	8.75
安　坑	7.2	50	4.900	120	100 120	340	69	4.560	240	52	4.720	8.81
深　坑	7.3	56	5.960	80	160 80	320	54	5.640	400	70	5.240	8.73
石　碇	7.4	50	4.640	40	120 80	240	52	4.400	280	63	4.120	8.87
大　肚	7.18	55	970	20	40 10	70	72	900	20	22	880	9.07

頭份林	7.18	50	1.980	60	60 20	140	70	1.840	60	32	1.780	8.98
石硬仔	7.19	50	3.960	100	140 40	280	69	3.680	280	76	3.400	8.54
			24.430	500	700 390	1.590	68	22.840	1.340	50	21.500	8.82
秋茶			同									
三角湧	8.21	50	4.800	180	80 20	280	58	4.520	240	52	4.280	8.91
頭份林	8.7	55	4.600	40	40 120	200	43	4.400	400	90	4.000	8.70
			5.940	220	120 140	480	50	8.920	640	70	8.280	8.80
夏茶			自六十圓至七十圓									
大肚	7.5	60	970	20	20 10	50	51	920	40	43	880	9.07
什伍份	7.5	60	4.980	80	100 120	300	60	4.680	290	62	4.390	8.81
			5.550	100	120 130	650	55	5.600	330	52	5.270	8.95
秋茶			同									
擺接	8.22	60	2.80	20	20 40	80	28	2.720	200	73	2.520	9.00
石硬仔	8.8	60	5.500	80	100 100	280	50	5.220	320	60	4.900	8.90
藤坪	8.10	65	1,960	20	100 20	140	72	1.820	120	65	1.700	8.67
			10.260	120	220 100	500	50	3.760	640	55	9.120	8.85
夏茶			自七十圓至八十圓									
石硬仔	7.9	70	590	100	40 10	150	2.50	440	20	45	420	7.11

內湖	7.11	71	7.880	20	120 100	240	30	7.640	200	26	7.440	9.44
沙坑	7.16	70	1.980	80	40 20	140	71	1.840	100	54	1.740	8.78
油鑼	7.18	70	960	20	40 20	80	83	880	90	1.04	790	8.22
			11.40(	220	240 150	610	1.00	10.800	410	47	10.390	8.53
夏茶			自八十圓至九十圓									
南坑	7.9	90	1.929	80	80 20	180	93	1.740	20	11	1.720	8.98
藤坪	7.9	90	2.810	80	40 50	170	60	2.640	120	45	2 520	8.90
大山脊	7.17	80	870	20	40 10	70	80	800	10	12	790	9.08
			5.600	180	160 80	420	77	5.180	140	23	5.030	9.00
秋茶			同									
水返脚	8.10	80	7.720	40	260 200	500	65	7.220	480	66	6.740	8.73
春茶			百圓以上									
嘉義	5.24	100	950	30	—	30	30	920	80	86	840	8.84
夏茶			同									
瑪陵坑	6.13	120	6.460	80	180 120	380	58	6.080	200	32	5.880	9.10
咸菜硼	6.15	100	8.920	160	320 249	720	80	8.200	620	75	7.580	8.50
沙坑	77	110	1.030	20	40 10	70	70	960	160	1.66	800	7.77
頭份林	78	100	3.660	240	100 80	240	1.14	3.240	420	71	3.000	8.20
水返脚	7.13	100	7.980	100	240 280	620	77	7.360	490	66	6.870	8.67

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

			23.050	600	880 730	2.210	79	25.840	1.710	76	24.630	8.45
秋茶			同									
内湖	7.15	142.5	4.800	—	80 80	160	33	4.640	180	38	4.460	9.30
三角湧	7.2	110	2.240	—	—	—	—	2.240	100	44	2.140	9.55
			7.040	—	80 80	16	33	6.880	28	31	6.600	9.36

更ニ買收原料茶ヲ價格及季節別ニヨリ再製減高ノ平均步合ヲ示セバ次ノ如シ

價格別＼季節別	春茶 屑物量	春茶 再火減	春茶 仕上り量	夏茶 屑物量	夏茶 再火減	夏茶 仕上り量	秋茶 屑物量	秋茶 再火減	秋茶 仕上り量
三十圓以下	割 八〇	割 九八	割 八・二三	割 一・八五	割 三八	割 七・七七	割 一・二三	割 五〇	割 八・二八
三十圓乃至四十圓	五三	一・三三	八・一四	一・三七	三九	八・二五	六七	六七	八・六六
四十圓乃至五十圓	七〇	一・一八	八・一二	六九	五一	八・八〇	六〇	六六	八・七四
五十圓乃至六十圓	—	—	—	六八	五〇	八・八二	五〇	七〇	八・八〇
六十圓乃至七十圓	—	—	—	五五	五二	八・九三	五〇	五五	八・八五
七十圓乃至八十圓	—	—	—	一・〇〇	四七	八・五三	六〇	六五	八・七三
八十圓乃至九十圓	—	—	—	七七	四二	八・九二	—	—	—
百圓以上	三〇	八六	八・八四	七九	七六	八・四五	三三	四五	九・三二
平均	五八	一・〇八	八・三四	九五	四九	八・五六	六四	六〇	八・七六

以上二表ノ示ス所ニヨレバ春茶ハ概シテ屑物量少キモ再火步減多ク夏茶秋茶ハ之ニ反シ火減少キモ中等以下ノ品ニアリテハ比較的屑物量多キヲ認ム又仕上リ高ハ夏秋茶ノ春茶ヨリ多キヲ知ル可ク價

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

格ヨリ云フトキハ高價ナル程屑物少ク仕上リ高多キヲ認ムヘシ

配合試驗用製茶試驗

製茶配合試驗用製茶試驗ノ爲メ本年試製セシ地方ハ九個所ニシテ內紅茶六個所、綠茶二個所トス是ヲ廳別ニセバ臺北廳紅茶二個所、綠茶二個所、桃園廳紅茶二個所、綠茶一個所、新竹廳紅茶二個所ニシテ紅茶ハ烏龍茶ノ優品ヲ產スル地方ヲ以テシ綠茶ハ主ニ烏龍茶原料ニ不適ナル時茶種ノ栽培セラルヽ地方ニ於テ施行セリ而シテ綠茶ハ右ノ外粗製茶ヲ買收セシモノ五種ニシテ今是等ノ審査評點數ヲ示セバ次ノ如シ

綠茶

審査項目＼產地	審査定點	芝蘭三堡 土地公埔庄	芝蘭一堡 草山庄	桃澗堡 坪頂大湖庄	揀東上堡 神岡庄	石碇堡 暖々街	芝蘭二堡 北投庄	揀東上堡 圳堵庄
形狀	三〇	二〇	二〇	二〇	二二	二〇	二〇	二〇
色澤	一〇	八	八	八	八	八	七	八
水色	一〇	八	九	七	六	六	六	—
蒸度	一〇	八	八	八	八	八	八	八
香氣	一五	一三	一三	九	八	八	八	—
潤味	一五	一〇	一〇	八	八	八	八	—
乾燥	一〇	八	八	八	八	八	八	六
計	一〇〇	七四	七五	六八	六八	六六	六五	四二

右表ニ示スガ如ク土地公埔庄草山庄ノモノ品質最モ良好ニシテ圳堵庄ノ著シク遜色アルハ製造中過失ノ點アリシニ基因スヘシ

又以上各種粗製茶ヲ再製セシニ次ク如キ結果ヲ得タリ

產地	棟茶時數量	屑物量 茶頭	屑物量 箕先	屑物量 計	同上歩合	殘高	再火減	同上歩合	殘高	仕上り歩合
	貫匁	匁	匁	匁	割	匁	匁	割	匁	割
土地公埔	六九一	六〇	二〇	八〇	一・一六	六一一	七一	一・一四	五四〇	七・八三
草山	一五三	一〇	―	一〇	六六	一四三	二二	一・五六	一二一	八・〇〇
坪頂大湖	四六〇	三〇	三〇	六〇	一・三〇	四〇〇	四五	一・〇二	三五五	七・七一
神岡	九六〇	―	八〇	八〇	八三	八八〇	一四〇	一・四五	七四〇	七・七〇
暖々街	九六〇	七〇	一二〇	一九〇	一・九八	七七〇	九〇	九〇	六八〇	七・〇八
北投	九六〇	四〇	八〇	一二〇	一・二四	八四〇	一〇四	一・〇四	七四〇	七・七〇
圳堵	九六〇	四〇	三〇	七〇	七二	八九〇	一三〇	一・三五	七六〇	七・九一
平均	五、一四四	二五〇	三六〇	六一〇	一・一二	四、五三四	五九八	一・二一	三、九三六	七・七〇

紅茶

紅茶ハ暴風雨ニ際シ小屋倒潰セルガ爲メ其見本浸水シ製品ノ審查評點ヲ揭グル能ハズト雖今左ニ品質ノ概要ヲ摘述スレバ其最モ良カリシハ文山堡內湖庄產ニシテ竹北一堡石硬仔產之ニ次キ三角湧、頭份林、咸菜硼、北港ノ順ナリ內湖庄產ハ形狀、香味共ニ優良ニシテ多クノ白毛ヲ出シ石硬仔庄產ハ形狀香氣ニ於テ內湖庄產ニ劣ルト雖潤味佳良ナリ頭份林產ハ香味前二者ニ比シ著シク遜色アリシ

モ形狀最モ良好ナリキ又北港庄產ハ形狀粗大ナリシモ是レ試製ヲナセシトキハ既ニ夏茶ノ摘採後ナリシヲ以テ生葉ノ粗惡ナリシニ因ルモノナリ

次ニ是等ノ試製茶ヲ再製セシニ其結果次ノ如シ

產地	棟茶時數量	屑物量 茶頭	屑物量 箕先	屑物量 粉末	屑物量 計	同上歩合	殘高	再火減	同上歩合	殘高	仕上リ歩合
	〆	匁	匁			割	〆	匁	割	匁	割
內湖	一、五一〇	四〇	四〇	二〇	一〇〇	六六	一、四一〇	一〇〇	七〇	一、三一〇	八・六七
石碇仔	一、三六〇	一〇〇	一〇	一〇	一二〇	八八	一、二四〇	八〇	六四	一、一六〇	八・五二
頭份・林	一、四八〇	二〇	六〇	二〇	一〇〇	六七	一、三八〇	八〇	五七	一、三〇〇	八・七三
三角湧	二、七二〇	一二〇	六〇	六〇	二四〇	八八	二、四八〇	一六〇	六四	二、三二〇	八・五二
成棻硼	一、三六〇	五〇	五〇	二〇	一二〇	八八	一、二四〇	一〇〇	八〇	一、一四〇	八・三八
北港	九六〇	一六〇	四〇	—	二〇〇	二・〇八	七六〇	四〇	五二	七二〇	七・五〇
平均	九、三九〇	四九〇	三九〇		八八〇	一・〇一	八、五一〇	五六〇	六四	七、九五〇	八・三九

第六章　分析試驗

第一節　試驗茶園土壤ニ就キテ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

該試驗ハ當試驗茶園一般ノ土性及爾後ノ變化ヲ解知セントシテ開始セシモノナリ
其得タル結果ハ酸度及熱灼ニ於ケル損失ニシテ左ノ如シ

分析結果

區名	水分	熱灼ノ損失	酸度
傾斜地下部表土	一〇、九八二一	七、八八五一	四三、八九
右同心土	一三、五一三五	七、二〇三五	三五、二五
右同上部表土	九、一八四六	八、八五四三	四九、八九
右同心土	六、七九一二	八、七三三九	四六、一三
第百三十一區表土	一〇、七〇三〇	六、〇五二〇	四九、五〇
右同心土	一三、三四六一	六、四〇五一	四五、三九
第百三十四區表土	一一、二五六九	六、二二一八	五一、〇〇
右同心土	一三、三八八三	六、二五六四	四八、〇〇
第百三十五區表土	一一、〇一一〇	五、七一六七	四八、七五
右同心土	一二、〇五〇五	六、四二〇九	四七、二五
第一區表土	三、四九〇五	五、二七一一	四二、七五
右同心土	六、〇一六六	六、一三四八	四八、三九
第二十一區表土	五、五七九一	五、六六五八	四〇、五〇
右同心土	七、二八三八	六、四三〇四	四二、三九
第三十六區表土	四、四八七六	六、六一八三	四八、七五
右同心土	六、七二五六	六、九〇〇三	四六、一四
第五十區表土	三、九二二八	五、七四九六	四二、八七
右同心土	一〇、二三〇七	六、三九二三	四六、一四

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第六十三區表土	三、二二五〇	五、七七二四	四二、三九
右同心土	五、六九七四	六、五九九四	四八、〇〇
第七十四區表土	六、〇九六二	六、三七〇〇	四五、〇〇
右同心土	九、五四六二	六、三五八一	四三、八九
第七十五區表土	三、六七五〇	五、二七七二	二八、六九
右同心土	九、五一六一	六、二〇一三	四四、七八
第七區表土	三、四三八三	五、四四六一	四七、二五
右同心土	五、九六一〇	六、二四七三	三九、三九
表土平均	六、六九六三	六、二二三一	四六、〇五
心土平均	九、二三一三	六、六三七二	四四、七〇

備考

一、土壤採收期　明治四十五年七月二十五日

第一、二十一、三十六、五十、六十三、七十四、七十五區混合ノ各區表土

同　年同月二十八日

右同各區心土

大正元年八月二十三日

傾斜地上下部、第百三十一、百三十四、百三十五ノ各區表心兩土

二、傾斜地上部トハ第七十九、八十一、八十三、八十五、八十七、八十九ノ各區混合傾斜地下部トハ第九二、九四、九六、九八、一〇〇、一〇二ノ各區混合

三、表土トハ各耕土深サ五寸以内ノ土壤、心土トハ深サ五寸ヨリ約一尺迄ノ深サノ土壤ヲ各區數ケ所ヨリ取リ混合セリ

四、分析ハ普通法ニヨリ水分及熱灼ノ損失ハ二種平均數、酸度ハ一種ノ試驗數ヲ示ス

五、第七十五區ハ明治四十四年二月十七日石灰(炭酸石灰トシテ)反當三十五貫匁ヲ加用シタルモノナレバ其表土ノ酸土少ク平均(酸度)數欄ニハ除外セリ

第二節　土地改良方法ニ就キテ

第一　輪作試驗

土地改良ハ如何ナル方法ヲ得策トスルカ綠肥栽培上ノ施設ヲ定メントシ鉢及圃場ニテ試作セシモノナリ

(イ)　圃場試驗

試驗地ハ綠肥栽培試驗報告(附平地茶園改良法)ノ第二章第二節ノ圃場試驗地ヲ利用セリ

今左ニ各區土性ノ一二ヲ表示セン

區名	水分	熱灼ノ損失	酸度	窒素
原試驗地	—	三、六三〇〇	竓 四六・二〇	〇、一一〇〇
第一區	五、九八五五	五、三五六〇	四一・八二	※〇、一八九八
第二區	六、二〇九三	五、五六八七	四〇・九九	※〇、一四五〇

第三區	六、一六一四	五、五九八三	四二・〇〇	※〇、〇六三八
第四區	五、七九〇二	五、八六九八	四四・二五	※〇、一五三四
第五區	六、一八九九	五、六七四八	四二・七五	—
第六區	五、四〇八一	六、二一二一	四一・二五	※〇、一九五四
第七區	三、七六六三	五、七八九二	四一・二五	—
第八區	五、九六八九	六、〇三六一	四三・八九	〇、一五七六
以上原土區				
第一區	六、〇三三六	五、六七七九	一・一三	〇、一四六五
第二區	六、一七四六	五、七二一八	一・一三	〇、一三一〇
第三區	五、八八九三	五、五六八三	一・一三	〇、一四七八
第四區	六、五一五三	五、一一六六	一・〇六	〇、一六七四
第五區	三、〇五九九	五、一五四七	〇・七五	—
第六區	六、五〇二九	五、三一八九	二・〇三	〇、一五〇六
第七區	三、六五一八	五、六一五三	一・一三	—
第八區	五、六二三五	五、〇七八九	一・一三	〇、一六八八
以上石灰加用區				

※實驗一回ノ示數ナリ、又酸度ハ鹽化加里三倍法ニヨリ一回ノ實驗數ヲ示セリ

試驗區

該試驗區別ハ石灰加用及原土ノ兩區ニ於テ各八區ヲ設ケ各一坪半ノ面積ヲ有ス

區名	第一回試作物	第二回試作物	第三回試作物	第四回試作物	第五回試作物	摘要
第一區	荳科植物(施肥鋤込)	同上(無肥鋤込)	根菜類(無肥採收)	荳科植物(無肥鋤込)	禾穀類(施肥採收)	以上ハ二ヶ年ニ於ケル栽培豫定
第二區	同(同)	根菜類(無肥採收)	荳科植物(無肥鋤込)	同上(同上)	葉菜類(右ニ同)	同
第三區	同(無肥鋤込)	右同(施肥採收)	右同(右同)	同上(同上)	葉菜類(無肥採收)	同
第四區	同(同)	右同(無肥採收)	右同(右同)	根菜類(無肥採收)	荳科植物(無肥鋤込)	同
第五區	同(施肥採種)	右同(無肥鋤込)	禾穀類(施肥採收)	荳科植物(無肥鋤込)	禾穀類(施肥採收)	同
第六區	同(無肥鋤込)	荳科植物(無肥採收)	同上(無肥鋤込)	莖根類(無肥採收)	荳科植物(無肥鋤込)	同
第七區	禾穀類(施肥採收)	根菜類(無肥採收)	荳科植物(施肥採收)	球根類(無肥採收)	禾穀類(施肥採收)	同
第八區	休閑	同上	同上	荳科植物(無肥鋤込)	休閑	同

備考

右表ハ五ヶ年間繼續試作物ノ内一部ノ豫定ヲ示ス

綠肥作施肥量燐酸トシテ反當一、二〇〇匁加里トシテ四〇〇匁(過燐酸石灰硫酸加里使用)

大麥施肥量燐酸同量、加里一、〇〇〇匁窒素二、五〇〇匁(硝酸アムモニヤ及硫酸アムモニヤ使用)

第一回試作結果

區名		播種期	發芽期	開花期	結實期	收穫期	株數	草丈	生草量	結實數及種子量	根瘤數	摘要
石灰加用區	第一區	十一月一日	十一月九日	十二月日	三月十八日	四月五日	三三	(1)最長一・五八尺 (2)最短〇・八三	四六五瓦	三	ナシ	蠶豆
	第二區	同	同	同	—	同	—	(1)一・六三 (2)〇・五八	五二三	—	約八〇	同
	第三區	同	同	同十七日	同廿五日	同	三〇	(1)一・四八 (2)〇・五五	三八三	一	ナシ	同
	第四區	同	同	同十日	同廿日	同	三〇	(1)一・五五 (2)〇・五七	五七五	一二	約四〇	同
	第五區	同	同	同	同廿五日	同	—	—	—	—	—	同
	第六區	同	同	同十七日	同廿九日	同	三一	(1)一・六〇 (2)〇・二五	五四八	九	約五	同
	第七區	同	同	三月八日	四月一日	四月廿四日	—	平均二・五一尺 最長二・九七 長否調	種實藁共 四八〇	重量 匁目ニ匁一合 九七五瓦	—	大麥 匁目ハ芒其儘ヲ計量セリ
	第八區	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
原土	第一區	十一月一日	十一月九日	十二月日	四月五日	四月廿四日	一五	(1)〇・九二 (2)〇・二五	三二	ナシ	ナシ	蠶豆 開花后枯死
	第二區	同	同	同	同	同	一八	(1)〇・七〇 (2)〇・三〇	二九	ナシ	ナシ	同 同
	第三區	同	同	—	—	—	—	—	—	—	—	同 發芽生育后枯死
	第四區	同	同	—	—	—	—	—	—	—	—	右ニ同
	第五區	同	同	十二月日	四月五日	四月廿四日	二〇	(1)〇・五五 (2)〇・三二	五三	ナシ	ナシ	同 發芽開花后枯死シ始ム
	第六區	同	同	—	—	—	—	—	—	—	—	同 發芽生育後枯死ス

區										
第七區	同	同	｜	｜	四月廿四日	｜	枯死ニヨリ測ラズ	二四〇	ナシ	｜	大麥發芽生育后漸次枯死
第八區	｜	｜	｜	｜	｜	｜	｜	｜	｜	｜	｜

備考

一、原土區蠶豆三、四、六區ハ發芽後暫時ニシテ茶葉黒色トナリ次第ニ枯死セリ又原土區一、二、五ノ各區ハ二三株開花セシモ其後次第ニ枯死セリ

二、石灰加用區ノ施肥及無肥兩區ニ於テ差ナキハ前作ノ影響セルモノナラン

但シ該試驗開始ニ際シ可成的密ニ混合シ一樣ナルベク混合セリ

三、石灰加用區ハ原土區ト異リ常ニ良好ナル成育ヲ示セリ

四、大麥ハ未ダ結實充分ナラサリシモ四月二十二日ノ颶風ノ爲メ被害アリ比較ヲ完全ナラシメン爲メ四月二十四日收穫セリ

（ロ）鉢試驗

該試驗ハ圃場試驗ト相待チテ其成績ヲ擧ゲントス

試作土壤

該試驗土壤ハ大正元年十月土壤ヲ採收シ石灰加用區ノ石灰ハ土壤百貫匁（風乾物）ニ對シ炭酸石灰

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

（水分ヲ吸收セル事夥シカリシモ測定ヲ欠グ）二百五十匁ヲ加ヘ二週間ヲ經過シ十一月二日原土及石灰加用土壤ヲ鉢ニ充シ同日蠶豆及大麥ヲ播種セリ

土壤ノ一、二ヽ成分ヲ示セバ次ノ如シ

區名	水分	熱灼ノ損失	酸度	窒素
原土	六、一〇三〇	六、四九六二	三三、〇〇	〇、一四二三
石灰加用	七、八六七〇	—	一二、三八	—

備考　該土壤ハ想思樹林地附近ノ深土ヲ採收セリ

第一回　試作結果

區名		播種期	發芽期	開花期	結實期	收穫期	株數	草丈（尺） 大	草丈（尺） 小	生草量（瓦）	結實數	根瘤數	摘要
石灰	第一區（イ）	十一月二日	十一月十日	二月十三日	—	四月十一日	五	〇・八五	〇・四八	七〇	—	一五	蠶豆
	第一區（ロ）	—	—	同廿七日	四月八日	同	三	一・二〇	〇・八五	六二	一	五	同
	第二區（イ）	—	—	同	同二日	同	三	一・〇五	〇・六二	五七	一	二九	同
	第二區（ロ）	—	—	同四日	三月十七日	同	三	〇・九五	〇・二〇	八〇	二	三五	同
	第三區（イ）	—	—	同廿七日	四月七日	同	四	一・三八	〇・四〇	七八	一	四八	同
	第三區（ロ）	同	同	同十三日	三月廿五日	同	五	一・三五	〇・二五	八九	三	三四	同
	第四區（イ）	同	同	同十七日	同	同	四	一・三四	〇・二一	一四〇	三	五一	同

加用												
第四區(ロ)	同	同	同廿七日	四月八日	同	四	1.03	0.30	一〇六	二	一六	同
第五區(イ)	同	同	同十七日	同二日	同	四	1.02	0.33	八三	四	七四	同
第五區(ロ)	同	同	同	同八日	同	三	1.12	0.45	五五	一	一八	同
第六區(イ)	同	同	同十日	―	同	六	0.75	0.21	六一	ナシ	六	同
第六區(ロ)	同	同	同十七日	同二日	同	三	1.18	0.27	一〇三	二	六五	同
第七區(イ)	同	同	―	―	同	六二	0.25	0.08	四九	―	―	大麥 開花結實セズ
第七區(ロ)	同	同	―	―	同	六六	1.34	0.18	一〇八	―	―	同
原土												
第一區(イ)	同	同	同十三日	―	同	三	0.38	0.15	一一	―	―	蠶豆
同(ロ)	同	同	同廿五日	同八日	同	四	0.92	0.30	二三	二	―	同
第二區(イ)	同	同	同	同	同	二	0.55	0.39	一一	二	―	同
同(ロ)	同	同	同十三日	同	同	四	1.20	0.75	一六	―	―	同
第三區(イ)	同	同	同十七日	―	四月十日	四	0.52	0.21	二七	―	―	同
同(ロ)	同	同	同廿四日	―	同	六	0.62	0.40	一九	―	―	同
第四區(イ)	同	同	同廿五日	四月九日	同	三	0.87	0.30	九	一	―	同
同(ロ)	同	同	同	―	同	四	0.70	0.28	一四	―	―	同
第五區(イ)	同	同	同廿七日	―	同	五	0.52	0.30	二一	―	―	同
同(ロ)	同	同	同廿五日	―	同	三	0.53	0.30	六	―	―	同
第六區(イ)	同	同	同廿七日	―	同	四	0.45	0.18	一三	―	―	同
第六區(ロ)	同	同	同	―	同	四	0.45	0.21	二三	―	―	同

第七區(イ)	同	同	ー	ー	同	ー	ー	一五	ー	ー	大麥枯死
同（ロ）	同	同	ー	ー	同	ー	ー	一六	ー	ー	同

備考

一、大麥　第五區ハ良好ナラザルヲ以テ單ニ比較セシ爲メ同時ニ採收

二、鉢ハ約一二、四〇〇分ノ一反トス

三、施肥量　燐酸反當一、二〇〇匁、加里同四〇〇匁ノ割合ニテ綠肥作物肥料トシ大麥ノ施肥量ハ燐酸同量加里一、〇〇〇匁、窒素反當二、五〇〇匁ヲ加フ肥料ハ過燐酸石灰、硫酸加里、硝酸アムモニヤヲ使用ス

四、試驗區別ハ圃場試驗ト同ジ

第二　石灰加用量

（イ）　圃場試驗（茶樹及荳科植物）

該試驗ハ茶園改良上石灰ヲ加用スルニ就キ如何ナル程度ニ於テ良好ナルヤ尙綠肥作物ニ對スル影響且ツ他ノ肥料燒土、泥土等ノ効否等ノ試驗ヲ併セ施行スルモノナリ

試驗地

該試驗地ハ明治四十四年中靑皮豆ヲ一回栽培シ尙ホ想思樹葉蠶豆ヲ鋤キ込ミ試驗シタル跡地ニシテ

表土ヲ約三寸ノ深サニ削リ取リ尙ホ深サ約一尺ヲ堀リ上ゲ全面積十坪ヲ二十分ノ一ニ巾七寸ノ板ヲ以テ上部ノミ區劃セリ右堀リ上ゲ土壤ヲ各區計算量(深サ一尺)約百五十七貫匁ニ水分ヲ合算(十五パーセント風乾物ヨリ大)百八十貫匁ノ土壤ヲ充セリ該土壤堀リ上ゲ期ハ大正元年十二月十六日ニシテ石灰加用區ノ石灰加用ハ十二月二十五日ニ終リ直チニ各區ニ充セリ．

試驗區

第一區　原燒土加用區

原土ノ燒土ヲ反當千五百貫卽チ區當二貫五百匁ヲ加用セリ

第二區　原土無肥區

原土壤ニテ無肥料ナリ

第三區　原土完全肥料區

窒素反當二、〇〇〇匁　燐酸二、〇〇〇匁加里一、〇〇〇匁ノ割ニテ大豆粕、過燐酸石灰、硫酸加里ヲ施用セリ

第四區　泥土燒土加用區

泥土ノ燒土反當千五百貫匁卽チ區當二貫五百匁ヲ加用セリ

第五區　泥土加用區

泥土反當三千貫匁區當五貫匁ヲ加用セリ

第六區　石灰二貫匁加用區

土壤百貫ニ對シ石灰(炭酸石灰トシテ)二貫匁ヲ加用セリ

第七區　石灰一貫匁加用區

第八區　同　五百匁加用區

第九區　同　二百五十匁加用區

第十區　同　百匁加用區

第十一區　同　二貫匁加用施肥綠肥栽培區

土壤百貫匁ニ對シ石灰(炭酸石灰)二貫匁ヲ加用シ

施肥量ハ燐酸反當二貫匁加里同一貫匁ノ割合ニ使用セリ

第十二區　石灰一貫加用施肥綠肥栽培區

第十三區　石灰五百匁加用施肥綠肥栽培區

第十四區　石灰二百五十匁加用施肥綠肥栽培區

第十五區　石灰百匁加用施肥綠肥栽培區

第十六區　泥土加用綠肥栽培區

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

泥土反當三千貫ヲ加用シ綠肥ヲ栽培ス

第十七區　原土施肥綠肥栽培區

施肥量第十一區ニ等シ

第十八區　原土無肥綠肥栽培區

第十九區　原土燒土加用綠肥栽培區

加用量第一區ニ等シ

第二十區　石灰二百五十匁加用無肥綠肥栽培區

加用量第九區ニ等シ

試作土壤

栽培試驗中土性ノ變化ヲ知ラントシテ先ヅ原土ノ成分實驗ヲ開始シ其二三ヲ得タルニヨリ左ニ表示セリ

風乾物百分中

區名	第一回採收			第二回採收			
	水分	熱灼ノ損失	酸度	水分	熱灼ノ損失	酸度	窒素
原土區	六、六七〇	五、六六一三	(十) 三九、一九竓	七、三八二六	五、九四九九	(十) 三九、一九竓	〇、一四七六

第六區	七、八九一四	六、三二六八	(十)	一・一三	六、七三五二	五、九四七八		〇・四一	〇、一三七三
第七區	七、四七六九	五、九四四四	(十)	一・五八	六、三八九三	? 四、七二一八	(一)	二・六二	〇・一三二四
第八區	八、三一七八	六、〇三三六	(十)	〇・八三	八、九三九九	五、六一五七	(一)	一・六八	〇、一四五〇
第九區	八、二九三九	五、九二五九	(十)	二・六三	七、四五三八	五、一六六五	(一)	三・〇〇	〇、一二四〇
第十區	六、五三七三	五、四四〇七	(十)	一二・三八	五、七〇九九	五、六〇七四	(十)	一九・六九	〇、一六四六
第十一區	七、七〇三八	六、一一四五	(十)	一・五〇	八、二五八四	六、二二五九	(十)	一・九〇	〇、一五三二
第十二區	七、〇一三八	六、一二七二	(十)	一・八八	九、四四三四	五、五〇九三	(一)	五・二四	〇、一三三八
第十三區	七、九二〇〇	六、三五五七	(十)	一・五〇	六、六一二〇	六、一〇九二	(十)	〇・五五	〇、一五九七
第十四區	六、五五八六	六、三七四一	(十)	三・〇八	六、九六二五	五、六四四二	(十)	一・五〇	〇、一四五〇
第十五區	七、〇五〇二	六、四五三八	(十)	五・三三	八、四一九四	五、三六六五	(十)	一三・八九	? 〇、一四四七
第二十一區	八、〇九九四	五、六九三八	(十)	二・二五	七、一〇八二	五、四九八四	(十)	一・九八	―
大正元年十二月十日採收泥土		―		―	六、一六九七	六、九九五三	(十)	五六・六三	〇、二一九三
右同 燒土		―		―	三、二二三三	四、二二六六	(十)	一・八八	〇、一九〇五
右同 原燒土		―		―	三、五〇一四	五、一三一八	(十)	三・〇〇	〇、〇四一四

備考

第一回採收ハ各區深サ十糎ニ於テ各部ヨリ第二回ハ深サ十糎乃至二十糎ニ於テ各部ヨリ採收混合シタルモノニシテ第一回ハ大正元年一月十四日採收シ日乾シ粉碎ハ粗ナリ（石灰粒堅固ニシテ碎ケズ篩目ヲ通過セズ）シガ第二回ハ同年三月五日採收シ粉碎ヲ密ニセリ

(一)印ハ塩基性ヲ示シ其欄ノ數ハ(一)ノ酸度ヲ示ス(十)ハ酸度ヲ示ス

試作狀況

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

茶樹ハ苗木(一年生青心種)ヲ大正二年一月八日各區ニ欉宛移植シ同九日綠肥作物栽培區ニ苜蓿ヲ播種セリ茶樹ハ移植當時ト變リナシ

苜蓿ハ一月十五日全區發芽シ其二週間ヲ經過セルニ第十六、十七、十八、十九、二十區ハ矮少ニ他ノ各區ハ生育頗ル良好ニシテ三月ニ至リテハ前四區ハ生育不可能ナルモノヽ如ク發芽當時ト變化ナク漸次縮少シツヽアリ第十五區ハ之ニ次キ第十四區又良好ナラズ就中良好ナルハ十二區ニシテ第十一、十三ノ兩區ハ之レニ次ギ一樣ナリ

區名	發芽期	開花期	結實期	株數	草丈		生草量	結實數	根瘤數
						尺	瓦		
第十一區	二月四日	三月廿日	三月廿八日	三三	長	一・三八	二二	七五九	一、〇三五
					短	〇・二七			
第十二區	同	同	同	七九	同	一・五七	四三七	二、一五七	三、〇四八
					同	〇・八一			
第十三區	同	同	同	一一六	同	一・一九	三二九	九〇八	二、三四七
					同	〇・一五			
第十四區	同	同	同三十日	一一六	同	〇・八八	四七	九一	五八六
					同	〇・一五			
第十五區	同十日	同廿八日	同	三一	同	〇・五七	一一	二七	二八七
					同	〇・〇三			
第十六區	同	—	—	—		—	—	—	—
第十七區	同	—	—	一八	同	〇・一五	〇三	—	—
					同	〇・〇八			
第十八區	同	—	—	—		—	—	—	—
第十九區	同	四月廿一日	四月三十日	三三	同	〇・一〇	五	二	—
					同	〇・〇七			

第二十區	同	同	同	四八	同 同	0·110 0·0四	九	一	上

備考

播種期　大正二年一月九日

收穫期　同　年五月六日

右表ニヨル時ハ苜蓿ハ土壤百貫匁ニ對シ石灰一貫匁即チ一、パーセントハ最モ良好ニ二、パーセント及〇、五パーセントハ之ニ次キ石灰加用量ノ少キニ從ヒ漸次生育不良ナルヲ示シ燒土加用ハ原土施肥區ヨリモ良好ナリ

（ロ）鉢　試　驗

該試驗ハ圃場試驗ト相待チテ其成蹟ヲ試ミントシテ施行セリ

試　作　土　壤

該土壤ハ第一、（ロ）鉢試驗土壤ト同一ノモノニシテ大正元年十一月末石灰ヲ加用シ同年十二月中旬鉢ニ入レ各區ノ酸度ヲ測定セリ

土壤百貫ニ對スル石灰加用量	原　土	百匁加用	二百四十匁加用	三百匁加用	五百匁加用	一貫五百匁加用
酸　度	瓱 三三·〇〇	瓱 三·九四〇	瓱 一·六九	瓱 一·三一	瓱 〇·七五	—

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

試驗區

區名	第一區	第二區	第三區	第三區	第五區	第六區
土壤百貫ニ對スル石灰加用量	一貫五百匁	五百匁	三百匁	二百四十匁	百匁	原土

以上施肥區

區別	第七區	第八區	第九區	第十區	第十一區	第十二區
土壤百貫ニ對スル石灰加用量	一貫五百匁	五百匁	三百匁	二百四十匁	百匁	原土

以上無肥區

備考

施肥區ハ反當燐酸一貫二百匁加里四百匁ノ割合ニテ燐酸曹達及硫酸加里ヲ使用シ第二回ニ燐酸八百匁、加里六百匁窒素二貫匁ノ割合ヲ使用セントス

各區二個宛ニシテ鉢約一七、〇〇〇分ノ一反トス

生育狀況

大正二年一月八日茶樹種子(黃柑種)ヲ三日間水浸シ同十日播種セリ

種子二百粒ハ四百五十立方糎ノ容積ヲ有シ浸種中沈降セルモノ百九十二粒沈降セザルモノ二百八十六粒ナリ

發芽期次ノ如シ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

區名	(イ)發芽期	(ロ)同
第一區	三月廿五日	—
第二區	—	—
第三區	四月七日	三月廿八日
第四區	—	—
第五區	三月廿日	同十五日
第六區	三月十五日	右同
第七區	四月八日	右同
第八區	同上	同上
第九區	三月廿七日	—
第十區	三月十八日	四月三日
第十一區	—	—
第十二區	三月廿日	四月三日

禾穀類栽培試驗

該試驗ハ土地改良上綠肥作物ヲ栽培上ノ輪作試驗ノ一作ヲナスベク先ツ其適否ヲ知ラントシテ施行セリ

試驗地及試驗區

試驗地ハ土地改良法試驗地ニ隣接セルモノニシテ其試驗區左ノ如シ

第一區　完全肥料區

窒素　反當　二、五〇〇匁　硝酸アムモニヤ及硫酸アムモニヤヲ使用

燐酸　同　一、二〇〇　過燐酸石灰使用

加里　同　一、〇〇〇　硫酸加里使用

第二區　無窒素肥料區

第一區肥料中窒素ヲ除キタルモノニ等シ

第三區　無肥料區

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

右三區ニシテ石灰加用及原土區ノ兩區ニ施設試驗セリ

試驗種類及試驗成蹟

試驗種類ハ大小麥ニシテ大麥ハ各區ヲ半坪トシ小麥ハ一坪トシテ大正元年十一月九日播種シ十三日發芽セシモ鷄ノ被害ニテ十八日ニ補種セリ

同月廿三日發芽シ其後一週間ハ差違ナカリシモ時日ノ經過ト共ニ原土區ハ漸次枯死シ石灰加用完全區ハ生育良好ニシテ益々繁茂シツヽアリシガ原土區第二第三ノ兩區ハ一月中ニ第一區ハ二月中ニ枯死シ始メタリ

大小麥ノ酸性土壤ニ對スル生育狀態ヲ比較スレハ小麥ハ良好ナリ五月八日收穫セシモ四月中結實セントスル頃鷄ノ被害ニ遭遇シ採種量ヲ知ル能ハズ依ッテ稈ノ量ヲ示シ其ノ生育狀況ヲ表ハサントス

大麥

試驗區	草丈		稈量	開花期	結實期
石灰加用第一區	長	二・四七尺	七三五	三月廿四日	四月十二日
	短	〇・八五			
同　第二區	同	一・六五	九七	同	同
	同	〇・四二			
同　第三區	同	一・七八	一二九	同	同
	同	〇・五二			
備考					

原土區ハ總テ枯死シ秤量スル能ハズ

稈量ハ充分枯セシモノヲ秤量セリ

小麥

試驗區	草丈		稈量	開花期	結實期	摘要
		尺	瓦			
石灰加用第一區	長	二・七六	一、六六五	—	—	稈量ハ充分枯シタルモノヲ秤量セリ
	短	〇・五五				
同第二區	同	一・六〇	四八七	—	—	
	同	〇・三八				
同第三區	同	一・五三	三〇〇	—	—	
	同	〇・七〇				
原土第一區	同	〇・八五	二五五	—	—	
	同	〇・一八				
同第二區	同	〇・四一	一〇	—	—	
	同	〇・二一				
同第三區		枯死	—	—	—	

右ノ結果ニ徵スレバ兩者共該原土區ニハ不適當ナレドモ石灰加用ニヨリテ尋常ナル生育ヲナスヲ認ム尙ホ石灰加用區ニ於ケル第二區ト第三區トノ差ノ小ナル又第三區ノ大ナルハ石灰加用ガ土壤中ノ不溶解成分ヲ可溶性ニナスモノニアラザルカ先ヅ該作物ハ石灰加用ニヨリ輪作作物トシテ栽培セラルヽ事實ヲ明カニセリ

第三節　茶浸出液ニ就キテ

喫茶上注意スベキハ温度、時間浸液ノ割、水質及浸出回數等ナリ故ニ之レガ一般ヲ知ラントシテ施行セリ

今左ニ試驗ノ得タル結果ヲ示サン

供試品、供試品ハ明治四十四年六月廿六日製造ニカヽル桃園廳海山堡三角湧ノ夏茶再製茶ニシテ粗製買收價格金四十七圓ノモノニシテ其審査點數ヲ示セバ

審査種目	形狀	色澤	水色	萎凋	香氣	潤味	乾燥	計
審査定點數	三〇	一〇	一〇	一〇	一五	一五	一〇	100
得點數	一五	五	七	七	一三	一一	一〇	六八

主要成分（乾物百分中）

水分	固形物	可溶解分	同上灰分	粗灰分	タンニン	テイン
四、六八〇	九五、三二〇	三五、〇八九	四、九〇九	七、一〇九	一四、〇七〇	一、九四二

備考

分析ハ再製茶原形ヲ其儘沸騰セル蒸餾水ニテ普通審査法ノ如キ方法ニテ二回浸出シ少量ノ温湯及冷水ニテ各一回濾過洗滌シ其合量ヲ蒸發定量セリ

當場井水ニテ温度、時間、浸液割合ヲ異ニシタル分析結果ヲ示サントシ先ヅ當場井水成分ノ概要ヲ左記ス

井水分析結果（一立中）

試驗種目	浮游性物質	全固形物	硝酸	アンモニヤ	有機窒素	硅酸及砂	鐵、礬土、及燐酸	石灰	苦土	曹達及加里	硫酸	鹽素	可溶性有機物	亞硝酸	硬度

成分	摘要
〇、〇〇七八	一
一	一
〇、〇〇七〇	N_2O_5トシテ
根跡	一
根跡	一
〇、〇二三八	合量
〇、〇〇二〇四	合量
〇、〇〇二三	CaOトシテ
〇、〇〇五八一	MgOトシテ
〇、〇一二〇	Na_2Oトシテ
〇、〇〇二五八	SO_3トシテ
〇、〇二四二	Clトシテ
〇、〇〇六〇四	Oトシテ
根跡	一
一、〇三	獨國標準ニヨル

備考

非水ノ反應　微量ナル酸性ヲ呈ス

沸煑ニヨル變化　微カニ黄白色ヲ呈シ沈澱物ヲ生ゼズ

浸出回數ニヨル成分變化

回數＼種目	水色	茶葉開展度	溫度	可溶分	タンニン	テイン
第一回	帶橙褐色比色 七一・四	小皺多數大皺ナシ	攝氏八七度ヨリ八三度ニ降下ス	二五、七八九	七、五九三	一、一八七
第二回	同 四一・〇	大小皺相半ス	右ト大差ナシ	九、六二八	四、〇一七	〇、三〇四
第三回	同 一九・五	大皺多數小皺僅少	同	三、八六八	一、二二七	〇、一五二
第四回	同 一二・二	大皺ノミ	同	二、四六九	〇、八二五	〇、〇六三
第五回	同 九・四	右同	同	一、八三八	〇、七四八	〇、〇二七
第六回	同 七・八	半滑トナル	同	一、〇六七	試驗ヲ欠ク	同上
第七回	同 四・九	右同	同	〇、八七〇	右同	同上
計				四五、五二九	一四、四一〇	一、七三三

備考

第九回目ニハ水色殆ンドナク其液ヲトリテ有機物ノ試驗ヲ試ミタルニ根跡ヲ呈セルノミ

温度、時間及浸出液ノ割合ニ就キテ

第一 水色比較

浸出法＼浸出回數	第一回	第二回	第三回	第四回
(一)五分間百度浸出	一〇〇、〇	四七、六	三三、六	一九、六
(二)五分間八十二度浸出	四二、八	四一、〇	一九、五	一二、二
(三)普通審査法ニヨル浸出	七一、四	四一、〇	一九、五	一二、二
(四)五分間五倍浸液浸出	二一、四	—	—	—
(五)二分間右同	一七、九	一五、六	八、一	—
(六)二分間二五倍浸液浸出	三五、七	二五、二	一六、二	—
(七)三分間普通審査法ニヨル浸液浸出	五一、八	四一、〇	一九、五	一五、九
(八)二分間右同	四五、二	四一、〇	二〇、五	一八、三
(九)一分間右同	三五、七	四一、〇	二五、六	一九、三

第二 可溶解分比較

浸出法＼浸出回數	乾物百分中		原液百分中	
	第一回	第二回	第一回	第二回
(一)第一表番號ニ等シ	二七、八七〇	—	〇、五六五	—

(二)同	一七、四一二	一二、〇三二	〇、三五二	—
(三)同	二五、七八九	九、六二八	〇、五二二	〇、一九五
(四)同	二八、九七〇	—	〇、一一七	—
(五)同	二五、九二六	一四、〇七七	〇、一〇五	〇、〇五七
(六)同	二一、〇四五	一二、七四四	〇、一七〇	〇、一〇三
(七)同	一五、八九八	六、四一八	〇、三二二	〇、一三〇
(八)同	一四、九九二	一二、三九三	〇、三〇四	〇、二四四
(九)同	一〇、六六四	一二、六六九	〇、二一六	〇、二五六

第三　タンニン比較

浸出法 ＼ 浸出回数	乾物百分中		原液百分中	
	第一回	第二回	第一回	第二回
(一)第一表番號名ニ等シ	八、三九一	四、二〇九	〇、一七〇	〇、〇八五
(二)同	七、四一五	三、八八〇	〇、一六二	〇、〇七九
(三)同	七、五九三	四、〇一七	〇、一五四	〇、〇八一
(四)同	一一、二八〇	—	〇、〇四六	—
(五)同	七、一六〇	六、一六〇	〇、〇二九	〇、〇二五
(六)同	六、五〇〇	三、七一四	〇、〇五三	〇、〇三〇
(七)同	五、三四五	三、六二一	〇、一〇八	〇、〇七三
(八)同	五、一〇七	三、八八〇	〇、一〇四	〇、〇七九
(九)同	三、六二一	三、六二一	〇、〇七三	〇、〇七三

備考

一、(四)以下ノ温度ハ普通審査法ニ於ケルモノニ等シ

二、製茶原形ヲ浸出ス

三、水色比較ハ五分間百度浸出第一回液ヲ一〇〇、〇トシ比色圓筒ノ度目ニヨリ計算シタル數ナリ

右ノ試驗結果ハ完結スルニ至ラザレドモ喫茶上注意スベキ一、二要點ヲ解知スルニ足ルベシ苦味ハ蒸溜水浸出ニ著シク井水ハ之レニ反ス、「タンニン」ハ温度ノ影響ヨリ寧ロ浸出時間ノ多少ニ關スル事大ナリ可溶分多少モ浸出時間ニ影響スル處大ナリ

尙浸出液ノ多少、時間、温度、水質等ハ喫茶上大ニ顧慮スベキハ推知スルニ餘アリ故ニ後日ヲ以テ詳細ヲ究メントス

第四節　茶花ニ就キテ

該試驗ハ茶花ニ「タンニン」ト「テイン」トノ存否ヲ知ラントシ施行セリ

試驗材料ノ調製

大正元年十二月廿六日黃柑種ノ花ヲ花梗ヨリ摘採シ卽時蒸氣ニテ三十秒間蒸熱シ一日間風乾シ次ニ文火ニテ乾燥シ尙一日間風乾セリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

	原材料量	風乾後量	百分率
全花	二、一〇八瓦	三六六瓦	一七、三六二四

定性試驗

全花風乾物ヲ蕚部ト花瓣及雄雌蕋部トノ二部ニ分チ試驗セリ

供試品五瓦ヲ採リ熱水二〇〇CCヲ以テ攝氏九十度乃至百度（沸騰セル蒸溜水ヲ注入シ湯煎鍋上ニテ浸出ス）ニテ二回浸出シ各液共直ニ該浸出器ヲ冷水中ニ浸シ攪拌シツヽ冷却ヲ促進シ兩液ヲ混合セリ其全液ヲ二〇「パーセント」ノ醋酸鉛ヲ加ヘテ沈澱ヲ生ゼシメ沈澱ノ生ゼザルニ至リテ濾過シ熱水及冷水ニテ洗滌シ濾液ノ酸性ヲ呈セザルニ於テ止メ其沈澱物ヲ水中ニ洗ヒ入レ硫化水素ヲ通ジテ鉛ヲ除去シ其液ヲ第一液トシ「タンニン」ノ定性ニ使用セリ

先キノ濾液中過剩ノ鉛鹽ヲ除去スル爲メ硫化水素ヲ通ジ濾過シ得タル濾液ヲ第二液トシ「テイン」ノ定性用トセリ

蕚部定性試驗

第一液「タンニン」定性

（イ）鹽化鐵ヲ二、三滴加用、淡キ暗綠色ヲ呈シ濁溷ヲ示ス

（ロ）青化加里液二、三滴ヲ注加、淡キ赤褐色ヲ呈シ後チ赤色トナル

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

(ハ)赤血鹽ノ「アンモニヤ」液ヲ二三滴滴下、濃厚ナル深赤色ヲ呈シ後チ褐色ニ變化セリ

(ニ)亞硝酸加里ノ一片ヲ加ヘ稀薄ナル硫酸一、二滴ヲ注加ス、反應判然セズ

(ホ)硝酸鉛液ヲ注加ス　少量ノ白色沈澱ヲ生ゼリ其沈澱（硫化水素ニテ鉛ヲ除去セルモノ）ニハ(イ)(ロ)(ハ)ノ反應アリ(ニ)ノ反應不明、其濾液（硫化水素ニテ過剰ノ鉛ヲ除去ス）ニハ(イ)(ロ)ノ反應ナク(ハ)ノ試藥ヲ加ヘシニ濃厚ナル綠色ヲ呈セリ

(ヘ)濃硫酸ヲ注ギ重クロム酸加里ノ結晶ノ一片ヲ加フ、反應ナシ

第二液　「テイン」定性

(イ)(ロ)(ハ)(ニ)(ホ)ノ反應ナシ

(ヘ)試驗　漸次ニ濃厚ナル暗綠色ヲ現出ス

之レニヨリテ第一液ニハ「タンニン」ノ存在ヲ認メ第二液ニハ「テイン」ノ含有セラルヽヲ知レリ

花瓣及雄雌蕋部定性試驗

第一液　「タンニン」定性

(イ)試藥　溷濁アル淡綠色ヲ呈ス

(ロ)同　淡キ赤褐色ヲ呈ス

(ハ)同　微カニ赤色ヲ呈ス

（ニ）同　淡キ帶黃赤色ヲ呈シ後チ稍綠色ヲ帶ベリ

（ホ）同　暗色ノ沈澱ヲ生ズ（暗色ハ處含色素ニ影響セルモノナラン）

沈澱（硫化水素ニテ鉛ヲ除去ス）ハ（イ）（ロ）ノ反應アリ（ハ）ノ試藥ニテ淡キ褐色ヲ呈ス

濾液（硫化水素ニテ過剩ノ鉛ヲ除去ス）ハ（イ）ノ反應アリ（ロ）ノ反應不明、（ハ）ノ試藥ニテ濃厚ナル綠色ヲ呈ス（ニ）ノ反應不明、

（ヘ）試藥　反應ナシ

第二液　「テイン」定性

（イ）（ロ）（ハ）ノ反應ナシ

（ヘ）試藥　漸次ニ透明ナル濃綠色ヲ呈ス

右ニヨレバ萼部ト殆ンド等シキ結果ヲ得タリ

備　考

全花ヲ共ニ蒸熱乾燥セルモノナレバ萼部ヨリ或ハ花瓣ヨリ處含「タンニン」或ハ「テイン」ヲ各他ニ浸出附着セルヤモ測ラレズ再度ノ試驗ヲナサントス

定量分析結果（風乾物百分中）

全生花定量分析結果（生物百分中）

名稱＼試驗目	水分	灰分	タンニン	テイン	可溶分	全窒素
萼部	一九、九一八一	三、四三三四	四、六三八〇	一、〇〇〇〇	三一、八五〇〇	一、七七六五
花瓣及雄雌蕋部	一七、〇一五四	三、七七一二	一、五九五八	〇、六二〇〇	四四、一七〇〇	〇、七三七七

浸出法＼試驗種目	乾物量	粗灰分	可溶分	タンニン	テイン
熱湯浸出	一二、三八一九	〇、五六六〇	六、一四四	〇、五九三三	〇、一〇一
温アルコール浸出	—	—	八、八五〇	一、〇一〇〇	〇、二一三
エーテル浸出	—	—	三、三五〇	試驗ヲ欠ク（存在）	〇、二〇五

備考

エーテル浸出ハ生物三〇瓦ヲ「ソグスレット」氏脂肪浸出器ニテ四日間浸出シ水ヲ加ヘ蒸發濾過シ五〇〇竓トシ試驗セリ

温アルコール浸出ハ四〇「パーセント」ノアルコール各五〇〇竓ヲ生物三〇瓦中ニ加ヘ温煎鍋上ニテ三十分間宛浸出シ無色トナレルニ至リテ濾液ヲ蒸發五〇〇竓トシ試驗ニ附セリ

熱湯浸出ハ蒸溜水ノ沸賁シツヽアルモノヲ生物五〇瓦ニ注シ湯煎鍋上ニテ三十分間宛浸シ無色ト

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

ナレルニ至リテ濾過蒸發シ一立トシ試驗セリ

風乾物定量ハ粉碎シ五瓦ヲ採リ二八〇瓱ノ煑沸セル蒸溜水ヲ注入シ湯煎鍋上ニテ二回浸シ温水少量ヲ以テ二回洗滌シ五〇〇瓱トナシ試驗ニ附セリ

第五節　茶樹生葉水分試驗

附、伸長度（變リ芽）一欉宛收量及審查點數

四季水分試驗

該試驗ハ四季其品質ヲ異ニセルハ茶芽ノ水分ガ影響セルモノナラントノ推察ノモトニ開始セリ

斯クテ同種同樹齡ニシテ位置狀況ヲ異ニセルモノ、及茶樹ノ種類別ニヨリ又樹齡ヲ異ニセルモノ、三種ニ就キ施行セリ

第一、位置狀況ヲ異ニセルモノ

該試驗ハ青心種約二十五年木ヲ左ノ各區二乃至四欉ノ一樣ナル草勢ヲ示セルモノヲ採リ水分、變リ芽伸長度、一欉當收穫量ヲ月別ニ試驗調查シ倘審查點數ヲ併テ表示セリ

一、水分百分率

區名／月別	施肥ノ有無	四月	同上試驗期日	五月	同上試驗期日	七月	同上試驗期日	八月	同上試驗期日	九月	同上試驗期日	各區平均
一一八區	施肥區	七五、七五二	四月十四日	七三、四八六	五月廿一日	七三、一九〇	七月四日	七三、二〇九	八月二日	七五、〇〇〇	八月十八日	七四、一二七

一一二區 無肥區	七五、四五〇	同十七日	七四、一五六	同廿四日	七〇、五八七	同二日	七三、二二六	同五日	七二、七二七	同十二日	七三、一六〇
一三一區 無肥區	七四、八五九	同十八日	七三、七一七	同同	七〇、〇二八	同同	六九、五一九	同同	七二、七二七	九月五日	七二、一七〇
一三三區 硫酸鐵加用區	七六、〇二三	同十九日	七二、九二七	同同	六九、九二〇	同同	七〇、五八八	同同	七〇、五八八	同同	七二、三六四
一三四區 施肥區	七六、三四一	同十九日	七四、四〇六	同同	七〇、三五四	同同	七二、〇五一	同同	七三、一四一	同同	七五、二五九
月別平均	七五、六八五	—	七三、七三八	—	七〇、八一六	—	七二、〇〇一	—	七二、七六七	—	—

備考

一一二區及一一八區ハ殆ンド平地(山麓)ニ位置シ一三一、一三三及一三四、ハ山上ノ平地ニ位セリ

本年一一二區(無肥區)ハ頗ル良好ナル生育ヲ示シ一一八區ハ之レニ反ス何レニ原因セルヤ不明(但シ昨年度ハ以上ト反ス)尚各區ノ水分試驗個數二乃至四種(生葉ノ多少ニヨリ)ヲ採リ普通水分試驗ニヨル且ツ水分試驗ハ各月製茶摘採期ノ適當ナル期ヲ撰ビ午後一時ヨリ二時ノ間ニ摘採セリ

而シテ本年六月以後ハ降雨頻繁ニシテ六月中ハ摘採期少ナク其試驗ヲ欠ケリ

右表ニヨル時ハ百三十一區ヲ除ク外總テ七月(六月ト做シ可ナリ)ニ於テ最モ水分少ナク四月ニ比スレバ約五パーセントノ差ヲ示シ九月ニ比シ約二パーセント少ナリ

又肥料施用ノ有無兩區ノ差ヲ示セルモ僅カニ一パーセント內外ニシテ月別ノ差著シカラズ

二、變リ芽回數及同伸長度

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

區名／月別	一一八區	同摘採期	一一二區	同摘採期	一三一區	同摘採期	一三三區	同摘採期	一三四區	同摘採期	平均伸長度
四月	寸 (1) 〇、九七五 (2) 〇、七〇〇	四月十四日 四月廿一日	寸 (1) 〇、七〇〇	同上十七日	寸 (1) 〇、八〇〇	同上十六日	寸 (1) 〇、八〇〇	同上十九日	寸 (1) 〇、九三三	同上十九日	寸 〇、九八二
五月	(2) 〇、三五〇	五月廿日	(3) 〇、二七五	同上廿九日	(2) 〇、二一七	同上卅一日	ナシ	—	ナシ	—	〇、一六八
六月	ナシ	—	ナシ	—	ナシ	—	(1) 〇、〇五〇	同上三日	(1) 〇、四〇〇	同上三日	〇、〇九〇
七月	(1) 〇、三八八	七月三日	(1) 〇、二〇〇	同上二日	(1) 〇、一八三	同上二日	(1) 〇、一三三	同上二日	(1) 〇、三〇〇	同上二日	〇、二四一
八月	(2) 〇、二七五	八月十四日	(1) 〇、一五〇 (2) 〇、二五〇	同上二日 同上十二日	(1) 〇、一〇〇	同上三日	(1) 〇、一〇〇	同上三日	(1) 〇、二五〇	同上三日	〇、二二五
九月	(2) 〇、二七五	九月十九日	(2) 〇、三二五	同上十九日	(1) 〇、二六七	同上五日	(1) 〇、三八三	同上五日	(1) 〇、三三三	同上五日	〇、三一七
十月	ナシ	—	ナシ	—	(1) 〇、三〇〇	同上五日	(1) 〇、二一七	同上五日	(1) 〇、三〇〇	同上五日	〇、一六三
全年延べ伸長度	二、九六四	—	一、九二三	—	一、八六七	—	一、六八三	—	二、五一六	—	二、一九一
變リ芽回數	六	—	六	—	六	—	六	—	六	—	六
製茶回數	二〇	—	一七	—	一七	—	一六	—	一七	—	一八

備考

變リ芽トハ一定ノ枝條ノ頂芽摘採後ノ腋芽ヲ稱シ其茶芽ノ製茶ニ適當ナル生育ヲナセルモノヲ摘採セルモノナリ其撰定セル枝梢ハ各欉一條ヲ定メ其欉中良好ナル生育ヲ示セルモノヲ採レリ

伸長度ハ二乃至四種ノ平均數ナリ

()印内ノ數字ハ各月ノ摘採回順ヲ示ス

右表ニヨレバ各月平均伸長度ハ六月最短ニ十、五、ノ兩月之レニ次ギ八、七、九、四月ノ順序ニ增

加セリ

又施肥區ハ無肥區ヨリモ長大ニシテ何レモ六回ノ變リ芽ヲ生ジ變リ芽ハ初期(四、五月ノ候)ニ早ク不定ニ後約三十日間ニ一回ヲ抽出スルモノ、如シ

三、一欉當摘採量

區別／月別	一一八區	摘採回數	一一二區	摘採回數	一三一區	摘採回數	一三三區	摘採回數	一三四區	摘採回數	全區月別平均收量
四月	瓦 一九〇・八	二	瓦 一五一・〇	二	瓦 一三〇・〇	二	瓦 一三四・七	二	瓦 二七五・七	二	一七六・四
五月	三九・四	二	一〇五・〇	三	七〇・〇	三	六三・〇	二	七七・〇	二	七〇・九
六月	二〇・〇	一	三六・五	二	五三・七	一	七六・三	二	九七・〇	二	五六・七
七月	八五・〇	三	八〇・〇	三	二四・三	三	六〇・三	三	九二・六	三	六八・四
八月	九一・三	三	九三・〇	三	二七・〇	三	七七・九	三	八四・〇	三	七四・六
九月	七八・四	二	四五・〇	二	二三・三	二	五二・六	二	四七・七	二	四九・四
十月	一〇〇・〇	二	六三・〇	二	二二・〇	二	三九・四	二	三五・〇	二	五一・九
全收量及回數	貫 六〇四・九	一五	貫 五七三・五	一七	貫 三五〇・三	一六	貫 五〇四・二	一六	貫 七〇九・〇	一六	五四八・四
製茶回數及一萬欉生葉收量	八二三、一三〇	二〇	八一五、三五〇	一九	七九一、七一三	一七	九二三、一九七	一六	一、〇七二、四八二	一七	八八五、一九四

備考

表中一欉當摘採量トハ各區二乃至四欉ノ收量ヲ平均シタルモノナリ

摘採回數トハ各區各欉中製茶摘採期ニ於テ摘採セラルベキ茶葉ヲ有セシモノニシテ卽製茶摘採期

ニ於テ全試驗茶欉中摘採セラルベキ茶葉ナキ時ヲ除ケル回數ナリ

右表ニヨレバ月別平均收量ハ四、八、五、七、六、十、九ノ月順ヲ示シ施肥無肥兩區ノ比ヲ全收量ニ見ル時ハ施肥區多量ナリ

四、審査點數（月別及區別）

（イ）月別審査點數（五試驗區平均）

月別	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月
採點數	六三・〇	六一・〇	六一・〇	六四・〇	六一・〇	六〇・〇	五六・〇
審査種數	一〇	一二・	九・	一五・	一五・	七	八

（ロ）區別審査點數（全年平均）

區名	一一八區	一一二區	一三一區	一三三區	一三四區
採點數	六一・三	六二・〇	六二・一	六〇・三	五九・六
審査回數	一五・	一六	一五	一五	一五

備考

一、（イ）ノ審査回數トハ右五試驗區ノ各月全審査回數ニシテ採點數トハ其全審査ノ點數ヲ平均セルモノナリ

二、（ロ）ノ審査回數トハ四月乃至十月ノ毎月製茶期ニ於テ採收セル一乃至三回ノ審査全回數ニシテ採點數トハ其全審査ノ點數ノ平均ナリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

三、本年ハ春期晴天打續キ六、七月ノ夏茶期ニ於テ降雨多カリシ爲メ春茶ハ夏茶ニ比較的良好ニシテ又四月ノ點數ハ審査標準茶點數ノ比較的大ナリシナリ

右表ニヨリ比較スルニ第一表ノ水分ハ四月ヨリ七月迄次第ニ減少シ又七月ヨリ九月ニ至リ漸次增加セリ

第二表伸長度ニ於テ四月最長ニ漸次短縮シ六月最モ矮少ニシテ七乃至九月ハ伸長度大トナリ十月ニ至リ亦減少セリ

第三表收量ハ四月ヨリ六月迄漸次減少シ七、八月ハ增加シ九、十ノ兩月ニ至リ減少セリ

第四表審査點數ハ四月ノ例外ヲ除ク時ハ七月迄漸次增加シ又漸次十月迄減少セリ

之レニヨリテ第一表ヲ見ル時ハ六、七月ノ候ハ水分少ク春秋ニ至ルニ從ヒ漸次增加セリ之レ他ノ諸表ニ照シテ或ハ品質ニ影響ヲ及ボスモノナランカ

次ニ肥料施用ノ有無兩區ニ於テ施肥區ハ水分多量ニ伸長度生葉收量共ニ大ニシテ審點數少ナク故ニ或ハ施肥セバ若干品質ヲ下落セシムルカ而シテ季節ニ於ケル水分ノ差ハ五パーセント前後ヲ示セルニ對シ施肥ノ有無ニ於テハ僅カニ二、パーセント前後ノ差ヲ示セルハ又以テ施肥ノ有無ガ其品質ニ及ボス事季節ニ於ケルヨリ僅少ナランド推察ス

第二、茶樹ノ種類ヲ異ニセルモノ

該試驗ハ後日種類ニヨリ品質ヲ異ニシ收量ノ多少ヲ試驗スルニ際シテノ便宜上茶芽ノ水分、伸長度一欉當生葉收量各種ニ欉ヲ定メ試驗セルモノナリ

一、水分百分率

區名	種類名	春期生葉水分	同試驗期	夏期生葉水分	同試驗期	平均
七十九區	青心種	七五、五六六	四月二十一日	七二、二八六	七月四日	七三、九二六
八十區	白毛猴種	七九、一三七	同九日	七五、六六八	同	七七、四〇三
八十一區	白心種	七七、五二七	同九日	七七、〇九三	六月十二日	七七、三一〇
八十二區	紅心種	—	—	七五、五四八	同	七五、五四八
八十三區	大冇種	八一、二七六	同九日	七四、〇六二	同	七七、六六九
八十四區	枝蘭種	七六、七四〇	同九日	七六、七五三	同	七六、七四七
八十五區	黃柑種	七六、八二九	同九日	七五、三七五	同	七六、一〇二
百四區	福州種	七四、五四八	同廿九日	七五、五七〇	同	七五、〇五九
各期平均	—	七七、三七五	—	七五、二九四	—	—

二、變リ芽回數及同伸長度

月別＼區別	七九區	八〇區	八一區	八二區	八三區	八四區	八五區	一〇四區	平均	摘要
四月	2 一、〇八〇寸	1 一、一〇〇寸	1 二、五五〇寸	—	1 一、一〇〇寸	1 二、一五〇寸	1 二、一五〇寸	一、二八〇	一、六八〇	二芽平均
右摘採期	同廿一日	同九日	同九日	—	同九日	同九日	同九日	同廿九日	—	同
五月	無シ	1 〇、八三〇 2 〇、八四〇	2 〇、一五〇	1 〇、九八〇 2 〇、三三〇	1 〇、六〇〇 2 〇、五五〇	1 一、〇五〇 2 〇、六五〇	2 〇、一五〇	2 〇、五三〇	〇、七六五	同

區別	右摘採期	六月	右摘採期	七月	右摘採期	八月	右摘採期	九月	右摘採期	十月	右摘採期	延べ伸長度	變リ芽回數
七九區	—	1 0、一三〇	同四日	1 0、二五〇 / 3 0、一五〇	同四日 / 同廿七日	無シ	—	1 0、三五〇	同六日	無シ	—	一、九六〇	五
八〇區	同七日 / 同十八日	1 一八〇	同四日	1 0、六三〇	同四日	無シ	—	1 0、三〇〇	同六日	無シ	—	三、四四〇	六
八一區	同十八日	2 0、六〇〇	同廿二日	無シ	—	2 0、二三〇 / 3 0、三五〇	同十六日 / 同廿六日	無シ	—	1 0、一八〇	同五日	四、〇八〇	六
八二區	同七日 / 同十八日	1 0、五三〇 / 2 0、六五〇	同四日 / 同廿二日	1 0、三三〇 / 3 0、四三〇	同四日 / 同廿七日	無シ	—	1 0、四〇〇	同六日	1 0、三〇〇	同五日	三、八五〇	八
八三區	同七日 / 同十八日	2 0、二三〇	同廿二日	1 0、二五〇	同四日	2 0、六五〇 / 3 0、四〇〇	同十六日 / 同廿六日	無シ	—	1 0、三〇〇	同五日	四、〇八〇	八
八四區	同七日 / 同十八日	2 0、六五〇	同廿二日	無シ	—	3 0、三〇〇	同廿六日	無シ	—	1 0、二五〇	同五日	五、四〇〇	六
八五區	同十八日	2 0、三五〇	同廿二日	無シ	—	3 0、一五〇	同廿六日	無シ	—	1 0、二五〇	同五日	三、〇五〇	五
一〇四區	同二十日	無シ	—	1 0、六〇〇	同四日	3 0、三〇〇	同廿六日	無シ	—	1 0、三〇〇	同五日	三、〇一〇	五
平均	—	0、四一五	—	0、三三〇	—	0、三〇〇	—	0、一三〇	—	0、一九八	—	—	—
摘要	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

三、各區一欉當收量

區別＼月別	四月
七九區	(一)? 二三・〇瓦
八〇區	(一) 一七・五瓦
八一區	(二) 四一・五瓦
八二區	—
八三區	(一) 二〇・五瓦
八四區	(二) 六九・〇瓦
八五區	(二) 七七・〇瓦
一〇四區	(一)? 二四・五瓦
平均	三九・三
摘要	二欉平均

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

五月	六月	七月	八月	九月	十月	全收量	摘採回數
(二)九・	(一)二・〇	(三)六・〇	(三)五・五	(二)三・五	(二)三・〇	?五二・五	?一四
(一)三三・〇	(一)七・〇	(二)一五・五	(二)一三・〇	(二)六・〇	(二)八・〇	一〇〇・〇	一四
(二)一五・五	(二)一三・〇	(三)一六・〇	(三)二二・〇	(二)一一・〇	(二)一二・〇	一三一・〇	一六
(二)二九・〇瓦	(二)二一・〇	(三)二七・五	(三)一九・〇	(二)四・五	(二)五・〇	一〇六・〇	?一四
(二)二五・〇	(二)二一・五	(三)二七・五	(三)一九・〇	(二)一九・〇	(二)一八・〇	一六五・〇	一五
(二)四六・五	(二)四〇・五	(三)三〇・五	(三)五四・五	(二)二七・〇	(二)一八・〇	二八六・〇	一六
(二)一一・〇	(二)二七・〇	(三)三三・〇	(三)三六・〇	(二)一四・〇	(二)一〇・〇	一九八・〇	一六
(一)一六・〇	(二)一七・〇	(三)二一・〇	(三)二八・〇	(二)一六・五	(二)四・〇	?一二七・〇	?一四
二三・二	一八・六	二〇・九	二六・四	一二・七	九・八	一五〇・九	一五
同	同	同	同	同	同	同	同

備考

右表ノ試驗種類ハ總テ三年木トス

數字ハ各月摘採順ヲ示ス

()印内ノ數字ハ摘採回數ヲ示ス

?印ハ表ノ示ス外摘採セルモノニシテ觀測ヲ欠ケルモノナリ

右表中青心種ハ水分、伸長度、收量ノ總テニ於テ最モ少ナリ又枝蘭種ハ水分青心種以外ノモノト大差ナキモ伸長度及收量ニ於テ最モ大ナリ黄柑、白心、大有ハ中位ニアリ

第三、樹齡ヲ異ニセルモノ

該試驗ハ樹齡ニヨリテ品質ヲ異ニセルニヨリ水分ノ多少ガ影響セルモノナランヽノ推察ニヨリ施行

セルモノニシテ各變リ芽摘採期ノ茶芽伸長度及各月ノ摘採量ヲモ併テ觀察セリ

一、水分百分率

區名	樹種	樹齡	春生葉水分	摘採期	夏生葉水分	摘採期	秋生葉水分	摘採期	平均
一一八區	黃柑種	約十五年	七五、二一二	四月九日	七三、九九五	七月四日	七五、二六八	八月二日	七四、八二五
同	同	同八年	七五、四四七	同	七四、五五六	同	七五、一三七	同	七五、〇四七
同	同	同五年	七六、〇四七	同	—	—	七六、三一九	同	七六、一八三
同	同	同三年	七五、一五九	同	—	—	七三、七一七	同	七四、四三八
一一二區	同	約十年	—	—	七四、四六八	六月廿四日 七月四日	七五、〇五七	八月一日	七四、七六三
一一八區	青心種	約廿五年	七五、七五二	同 十四日	七三、一九〇	七月四日	七三、二〇九	同 二日	七四、〇五〇
一一二區	同	約廿五年	七五、四五〇	同 十七日	七〇、五八七	七月二日	七三、三二六	同 二日 同 五日	七三、〇八八
一一八區	同	同十五年	七五、二七四	同 十四日	—	—	—	—	? 七五、二四七
同	同	同十年	七三、五四四	同	七三、一七二	同 四日	七二、七九三	同 二日	七三、一七〇
同	同	同三年	七三、三〇九	同	—	—	—	—	? 七三、三〇九
平均			七五、〇二三	—	七三、三二八	—	七四、三四一	—	—

備考

水分ハ各二種平均數ナリ

夏期ハ芽立ナキモノアリテ試驗ヲ欠ク

?印ハ平均(各齡)數ヨリ除外スルモノトス

右表ニヨリテ見ルニ黄柑種ハ五六年ノモノ最モ水分大ニ漸次老幼兩者ニ向ヒ減少セリ青心種ニアリテハ二十五年ノモノ最モ大ニ漸次樹齡ト共ニ減少セリ之レ等水分關係ハ既成茶園ニテ施行シタルモノニテ樹齡詳ナラズ且ツ台刈ノ期判然セザルニヨリ後日該試驗區確設セラルヽニ於テ試驗ヲ重ヌベシ

二、變リ芽伸長度及回數

區別	種類	樹齡	四月	摘採期	五月	摘採期	六月	摘採期	七月	摘採期	八月
一一八區	黄柑種	約十五年	寸 1、三五〇	四月十五日	0、三〇〇	五月廿日	ナシ	—	0、五〇〇	七月三日	0、四〇〇
同上	同上	同八年	1、一〇〇	同	0、三〇〇	同	ナシ	—	0、三〇〇	同上	0、六〇〇
同上	同上	同五年	0、七〇〇	同	0、五〇〇	同	ナシ	—	0、二〇〇	同上	0、一五〇 0、三〇〇
同上	同上	同三年	0、六五〇	同	0、四〇〇	同	ナシ	—	0、三五〇	同上	0、二〇〇
同上	青心種	同十五年	0、六〇〇	同	ナシ	同	ナシ	—	0、二〇〇	同上	ナシ
同上	同上	同十年	0、八〇〇	同	0、四五〇	同	ナシ	—	0、二五〇	同上	ナシ
同上	同上	同三年	0、七〇〇	同	0、三五〇	同	ナシ	—	ナシ	—	0、二〇〇
一二二區	黄柑種	同十年	1、三五〇	同	0、三〇〇 0、三五〇	五月廿日 同廿九日	ナシ	—	0、一七五 0、四〇〇	七月二日 同廿三日	ナシ
一一七區	同上	同十五年	1、五五〇	同	0、六〇〇	五月廿日	ナシ	—	0、六〇〇	七月三日	0、三五〇
同上	同上	同三年	0、五五〇	同	0、二五〇	同	ナシ	—	0、三五〇	同上	ナシ
平均	—	—	0、九三四	—	0、四〇〇	—	—	—	0、三三三	—	0、二四〇

摘採期	九月	摘採期	十月	摘採期	延べ伸長度	變リ芽回數
八月十四日	〇、一五〇	九月三日	ナシ	—	二、七〇〇	五
同二日	〇、二〇〇	同四日	ナシ	—	二、七〇〇	五
同二日 同十四日	〇、五〇〇	同	〇、三〇〇	十月四日	二、六五〇	七
同二日	〇、二〇〇	同十九日	ナシ	—	一、八〇〇	五
—	〇、二〇〇	同	ナシ	—	一、〇〇〇	三
—	〇、二五〇	同	ナシ	—	一、七五〇	四
同十四日	ナシ	—	〇、二五〇	同十四日	一、五〇〇	四
—	〇、二五〇	同二日	〇、二三〇	同四日	三、〇五五	七
同十四日	〇、二五〇	同十九日	ナシ	—	三、五五〇	五
—	〇、三〇〇	同四日	〇、三五〇	同四日	一、八〇〇	五
—	〇、二三〇	—	〇、一一三	—	二、二五〇	五

備考　變芽調査ハ春季第一回摘採期ハ觀測セズ

三、一欉當收量

區名	種類	月別／樹齡	四月	摘採回數 (イ)	摘採回數 (ロ)	五月	摘採回數 (イ)	摘採回數 (ロ)	六月	摘採回數 (イ)	摘採回數 (ロ)
一一八區	黄柑種	約十五年	二〇六瓦	三	—	六〇	三	—	ナシ	—	—
同上	同上	同八年	一七六瓦	三	—	二九	三	—	ナシ	—	—
同上	同上	同五年	一三三瓦	三	—	二六	一	二	ナシ	—	—
同上	同上	同三年	五三瓦	三	—	九	一	二	ナシ	—	—
同上	青心種	同十五年	四七瓦	一	?	二四	二	一	ナシ	—	—
同上	同上	同十年	七四瓦	二	—	一六	二	一	ナシ	—	—
同上	同上	同三年	四四瓦	二	—	二〇	一	二	ナシ	—	—
一一二區	黄柑種	同十年	九六瓦	三	—	三六	三	—	三八	二	—
一一七區	同上	同十五年	二五一瓦	三	—	一四七	三	—	ナシ	—	—
同上	同上	同三年	四六瓦	三	—	二三	二	一	ナシ	—	—
平均	—	—	一一三	—		三八	—		—	—	

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

七月	摘採回數（イ）	摘採回數（ロ）	八月	摘採回數（イ）	摘採回數（ロ）	九月	摘採回數（イ）	摘採回數（ロ）	十月	摘採回數（イ）	摘採回數（ロ）	全摘採量	全摘採回數（イ）	全摘採回數（ロ）
三三	三	｜	八八	三	｜	五一	二	｜	二三	一	｜	四六一	一五	｜
五三	三	｜	一四	一	二	一八	二	｜	七	一	｜	二九七	一三	二
二八	二	一	二六	三	｜	一二	二	｜	七	一	｜	二二一	一二	三
一五	三	一	一七	三	｜	一三	二	｜	四	一	｜	一二一	一三	二
二九	三	｜	三三	二	一	三三	二	｜	一五	一	一	? 一七一	一一	? 三
一四	三	｜	三七	二	一	五	一	一	九	一	一	一五五	一一	四
五	一	二	一四	二	一	一二	二	｜	四	一	一	九九	九	六
五三	三	｜	五八	三	｜	二八	二	｜	三七	二	｜	三四六	一八	｜
一一二	三	｜	九一	三	｜	七九	二	｜	四八	一	｜	七二八	一五	一
七	二	一	一〇	三	｜	一一	二	｜	六	一	｜	九二	一三	二
三五	｜		三八	｜		二六	｜		一六	｜		｜	｜	

備考

（イ）ハ摘採期ニ於テ茶芽ヲ有セシ回數（ロ）ハ之レニ反ス